

RÉPUBLIQUE DU CAMEROUN
PAIX – TRAVAIL – PATRIE

COOPÉRATION CAMEROUN
BANQUE MONDIALE

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

UNITÉ DE COORDINATION DU PROJET

COORDINATION TECHNIQUE DE LA
COMPOSANTE II



REPUBLIC OF CAMEROON
PEACE – WORK – FATHERLAND

CAMEROON – WORLD BANK
COOPERATION

SECONDARY EDUCATION AND SKILLS
DEVELOPMENT PROJECT

PROJECT COORDINATION UNIT

TECHNICAL COORDINATION OF
COMPONENT II

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

REFERENTIEL DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Selon l'Approche Par Compétences (APC)

REFERENTIEL D'ÉVALUATION (REVA)

SECTEUR : AGRO-INDUSTRIE

METIER : PRODUCTEUR ET RAFFINEUR D'HUILES VÉGÉTALES

NIVEAU DE QUALIFICATION : OUVRIER



Le Consultant



Fiscagest Consulting & Contractor

FISCAGEST CONSULTING AND CONTRACTOR

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

E-mail : gedeonjoe@yahoo.fr / NIU : M031100037145A / RC/YAO/2011/B216

Août 2024

TABLE DES MATIÈRES

EQUIPE DE PRODUCTION	II
REMERCIEMENTS	III
ABREVIATIONS ET ACRONYMES	IV
LISTE DES PERSONNES CONSULTÉES	V
I. PRÉSENTATION D'UN RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION	1
1. A) NATURE.....	1
2. B) STRUCTURE	1
3. C) FINALITES.....	1
4. D) MODALITES D'ÉVALUATION DES COMPÉTENCES	2
5. E) ÉLÉMENTS PRESCRIPTIFS	2
II. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS	2
A) CONCEPTS	2
B) PRINCIPALES DÉFINITIONS	3
III. DESCRIPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION	4
a) Tableau synthèse du référentiel de formation.....	5
b) Tableau d'analyse des compétences générales et du processus de travail	8
c) Table d'analyse des critères généraux de performance	10
IV. PRÉSENTATION DES OUTILS	10
A) TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS	10
B) DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	11
C) FICHE D'ÉVALUATION.....	11
V. ÉVALUATION DES COMPÉTENCES	11
a. Modalités d'évaluation formative.....	11
b. Éléments d'évaluation	12
c. Évaluation sommative.....	12
COMPÉTENCES TRADUITES EN SITUATIONS	15
COMPÉTENCES TRADUITES EN OBJECTIFS DE COMPORTEMENT	30
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	76

EQUIPE DE PRODUCTION

N°	Noms et Prénoms	Structures	Qualifications
1	Dr. TCHOMGOUO NZALLI Gédéon	Fiscagest Consulting and Contractor	Directeur de projet, Directeur Général
2	BELINGA BESSALA Simon	Fiscagest Consulting and Contractor	Chef de mission
3	ANONG Léon	Fiscagest Consulting and Contractor	Méthodologue
4	Dr. TELLA NEGOU Martial Larios	Fiscagest Consulting and Contractor	Méthodologue
5	AMOUSSOU Nicoé	Fiscagest Consulting and Contractor	Formateur
6	POUTONG TCHASSEM Rodrigue	Fiscagest Consulting and Contractor	Formateur
7	TIOZANG TSAGUE Eric	Fiscagest Consulting and Contractor	Expert Métier
8	NGOMO YE MILOUMI Etienne	Fiscagest Consulting and Contractor	Expert Métier
9	NNOUBIGNIE Yves Emmanuel	Fiscagest Consulting and Contractor	Révision linguistique
10	TOUKAM Diandra	Fiscagest Consulting and Contractor	Révision linguistique
11	NTEDE Rosine Marina	Fiscagest Consulting and Contractor	Révision linguistique

REMERCIEMENTS

Ce Référentiel d'Evaluation (REVA) a été élaboré et sera exploité grâce à l'impulsion de Monsieur ISSA TCHIROMA BAKARY, Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle, dans le cadre du développement des Référentiels de Formation Professionnelle selon l'Approche Par Compétences (APC) au Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'emploi (PADESCE). Aussi, tenons-nous à exprimer au Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle notre profonde gratitude pour cette opportunité offerte qui permettra la normalisation de la formation au métier d'Ouvrier Producteur et Raffineur d'huiles végétales et sa valorisation au Cameroun.

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

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



ABREVIATIONS ET ACRONYMES

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

LISTE DES PERSONNES CONSULTEES

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

I. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL D'EVALUATION

1. a) *Nature*

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

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

2. b) *Structure*

Le Référentiel d'Evaluation se présente comme suit :

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

3. c) *Finalités*

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

Le volet le plus connu de l'évaluation est l'évaluation sommative ou de sanction. Les résultats de cette évaluation doivent être exprimés sous forme de « succès » ou d' « échec ». En effet, toute pédagogie de la réussite sur laquelle repose l'APC nécessite une étroite association entre formation, apprentissage et évaluation. L'évaluation doit non seulement être intégrée aux différentes phases d'acquisition des compétences, mais elle doit également constituer l'un des piliers de la démarche d'apprentissage de l'apprenant. L'acquisition d'une compétence ne peut se faire sans que l'apprenant ait développé sa capacité de juger des résultats atteints et de la performance réalisée. Cet aspect de l'évaluation est appelé « évaluation formative », c'est-à-dire un soutien à l'apprentissage par la mesure et l'évaluation de sa progression. Dans la perspective d'une formation qualifiant l'apprenant pour l'exercice d'un métier, on vise un niveau d'acquisition des compétences énoncées dans le programme (REF) qui correspond à celui qui est attendu au seuil d'entrée sur le marché du travail.

4. d) Modalités d'évaluation des compétences

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

5. e) Eléments prescriptifs

Les compétences issues du Référentiel de Métier-Compétences (RMC) et celles propres au projet de formation constituent l'essence même de cette formation. Leur apprentissage n'est pas facultatif

ou optionnel. Les principaux éléments qui seront considérés comme obligatoires ou prescriptifs sont les suivants dans le cadre de la présente formation :

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

II. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS

a) Concepts

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

Le mode d'évaluation privilégiée en formation professionnelle est celui de type « critériel ». Ce type d'évaluation permet d'établir si une personne a atteint le niveau requis, en matière de

performance ou de participation, au regard d'une tâche ou d'une activité, et ce, en fonction de critères précis. Il s'agit donc de vérifier dans quelle mesure un apprenant a atteint une compétence déterminée dans le programme de formation, selon les critères de performance du programme et selon les critères définis pour l'évaluation aux fins de la sanction, en évitant de le situer par rapport à ses pairs ou à un groupe.

b) Principales définitions

Activités d'apprentissage.

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

Appréciation.

Démarche de la pensée aboutissant à un jugement de valeur.

Banque d'épreuves.

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

Critère.

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

Éléments critères.

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

Épreuve.

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

Évaluation.

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

Évaluation critériée.

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

Évaluation formative.

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

Évaluation multidimensionnelle.

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

Évaluation de sanction ou certificative.

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

Fidélité d'un instrument d'évaluation.

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

Jugement.

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

Règle de verdict.

Élément d'évaluation qui doit être obligatoirement réussi.

Reprise.

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

Seuil de réussite.

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

Test d'une épreuve.

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

Tolérance.

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

Univoque.

Se dit d'une interprétation unique

Validité d'un instrument d'évaluation.

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

Versions d'une épreuve.

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

III. DESCRIPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

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

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

Ainsi, le référentiel de formation pour le métier d'Ouvrier Producteur et Raffineur d'huiles végétales traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur agro-industriel pouvant mener des activités de transformation d'huiles végétales seul, en équipe ou sous supervision, pour le compte d'une entreprise ou à son compte personnel.

De plus, le référentiel de formation vise à rendre apte l'Ouvrier Producteur et Raffineur d'huiles végétales à reconnaître la qualité des matières végétales utilisées dans la production d'huiles, extraire les huiles végétales brutes en utilisant les méthodes d'extraction physiques ou chimiques, raffiner les huiles végétales brutes par méthode physique ou chimique, valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles brutes, tout en veillant au respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement.

Dans l'exercice de son métier, l'Ouvrier Producteur et Raffineur d'huiles végétales doit maîtriser les processus d'extraction et de raffinage, l'utilisation des outils, équipements et des machines de production, les notions d'hygiène relatives à la production des huiles végétales.

Étant donné que l'Ouvrier Producteur et Raffineur d'huiles végétales travaille souvent seul, en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles en milieu de travail ou même dans la société.

a) Tableau synthèse du référentiel de formation

De ce point de vue, les compétences ci-après pour le métier de Producteur et Raffineur d'huiles végétales correspondant aux attitudes, habiletés et comportements attendus de la personne qui exerce ce métier ont été retenues.

N°	Énoncé de la compétence	Durée	CP	CG	Unités	Types d'objets	Types de compétences	Titre du Module
1	Se situer au regard du métier et de la formation	30	0	30	2	S	G	Métier et Formation
2	Communiquer en milieu professionnel	45	0	45	3	S	G	Communication en milieu professionnel
3	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	45	0	45	3	S	G	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
4	Utiliser les matières végétales pour produire de l'huile	60	0	60	4	C	G	Connaissance des matières végétales
5	Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales	45	0	45	3	C	G	Procédés d'extraction des huiles végétales
6	Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales	45	0	45	3	C	G	Procédés de raffinage des huiles végétales
7	Distinguer les effets néfastes de l'activité d'extraction et de raffinage d'huiles végétales sur l'environnement	30	0	30	2	C	G	Impact de l'activité de production d'huiles végétales sur l'environnement
8	Préparer la matière végétale pour la production d'huile	60	60	0	4	C	P	Préparation de la matière végétale
9	Extraire l'huile végétale par méthode physique	60	60	0	4	C	P	Extraction d'huile végétale par méthode physique
10	Extraire l'huile végétale par méthode chimique	90	90	0	6	C	P	Extraction d'huile végétale par méthode chimique
11	Raffiner l'huile végétale par méthode physique	60	60	0	4	C	P	Raffinage l'huile végétale par méthode physique

12	Raffiner l'huile végétale par méthode chimique	90	90	0	6	C	P	Raffinage d'huile végétale par méthode chimique
13	Valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	60	60	0	4	C	P	Traitement des déchets issus de la production d'huiles végétales
14	Rechercher un emploi	45	0	45	3	S	G	Entreprenariat
15	S'intégrer en milieu professionnel	315	315	0	21	S	P	Stage professionnel
	Total	1080	735	345	72			
			68,05%	31,95%				

Une unité = 15 heures

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

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

	COMPETENCES GENERALES										PROCESSUS DE TRAVAIL				Nombre de compétences
	Numéro de la compétence	Type d'objectif	<i>Se situer au regard du métier et de la formation</i>	<i>Communiquer en milieu professionnel</i>	<i>Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement</i>	<i>Utiliser les matières végétales pour produire de l'huile</i>	<i>Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales</i>	<i>Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales</i>	<i>Distinguer les effets néfastes de l'activité d'extraction et de raffinage d'huiles végétales sur l'environnement</i>	<i>Rechercher un emploi</i>	Planifier le travail	Réaliser le travail	Contrôler la qualité	Stocker le produit	
PRODUCTEUR ET RAFFINEUR D'HUILES VEGETALES (Ouvrier)															
Compétences particulières															
Numéro de la compétence			01	02	03	04	05	06	07	14					08
Type d'objectif			S	C	S	C	C	C	C	S					
COMPETENCES PARTICULIERES															
<i>Préparer la matière végétale pour la production d'huile</i>	08	C	<input type="checkbox"/>	●	●	●	●	●	⊗	<input type="checkbox"/>	●	●	●	●	
<i>Extraire l'huile végétale par méthode physique</i>	09	C	<input type="checkbox"/>	●	●	●	●	⊗	●	<input type="checkbox"/>	●	●	●	●	
<i>Extraire l'huile végétale par méthode chimique</i>	10	C	<input type="checkbox"/>	●	●	●	●	⊗	●	<input type="checkbox"/>	●	●	●	●	
<i>Raffiner l'huile végétale par méthode physique</i>	11	C	<input type="checkbox"/>	●	●	●	⊗	●	●	<input type="checkbox"/>	●	●	●	●	
<i>Raffiner l'huile végétale par méthode chimique</i>	12	C	<input type="checkbox"/>	●	●	●	⊗	●	●	<input type="checkbox"/>	●	●	●	●	
<i>Valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales</i>	13	C	<input type="checkbox"/>	●	●	●	●	●	●	<input type="checkbox"/>	●	●	⊗	⊗	
<i>S'intégrer en milieu professionnel</i>	15	S	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	⊗	
Nombre de compétences	07														15

● Réinvestissement au niveau de l'évaluation ⊗ Liens fonctionnels non retenus pour les fins d'évaluation □ Aucune application dans le référentiel de formation

c) Table d'analyse des critères généraux de performance

PRODUCTEUR ET RAFFINEUR D'HUILES VEGETALES (Ouvrier) (Compétences traduites en comportement)	Numéro de la compétence	COMPETENCES TRADUITES EN COMPOTEMENT	Durée (h)	CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE								
				Choix approprié de la matière végétale en fonction d'un besoin	Caractérisation judicieuse de la matière végétale	Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement	Application correcte des Procédés de production d'huiles végétales	Utilisation adéquate des outils et équipements de production d'huiles végétales	Rendement de production conforme aux prévisions	Qualité organoleptique de l'huile produite conforme aux normes	Exploitation optimale des déchets issus de la production d'huiles végétales	Traitement des déchets conforme aux normes de protection de l'environnement
Communiquer en milieu professionnel	2	C	45	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Utiliser les matières végétales pour produire de l'huile	4	C	60	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales	5	C	45	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales	6	C	45	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Distinguer les effets néfastes de l'activité d'extraction et de raffinage d'huiles végétales sur l'environnement	7	C	30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Préparer la matière végétale pour la production d'huile	8	C	60	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Extraire l'huile végétale par méthode physique	9	C	60	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Extraire l'huile végétale par méthode chimique	10	C	90	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raffiner l'huile végétale par méthode physique	11	C	60	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Raffiner l'huile végétale par méthode chimique	12	C	90	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	13	C	60	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

IV. PRESENTATION DES OUTILS

Les outils pour l'évaluation de chacune des compétences retenues pour le métier d'Ouvrier Producteur et Raffineur d'huiles végétales donnent une présentation qui répond bien aux exigences de l'évaluation.

Ces outils comprennent :

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

a) Tableau de spécifications

Le tableau de spécifications pour l'évaluation d'une compétence traduite en comportement ou en situation présente les indicateurs et les critères d'évaluation relatifs aux éléments et aux

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

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

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

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

b) Description de l'épreuve

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

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

c) Fiche d'évaluation

La fiche d'évaluation reprend les indicateurs et les critères d'évaluation adoptés pour l'évaluation aux fins de la sanction (tableaux de spécifications) et les précise davantage, le cas échéant, sous forme d'éléments d'observations. Ces fiches peuvent aussi faire mention des marges de tolérance acceptées. Elle fait état de la pondération associée aux critères d'évaluation. Elle présente aussi le seuil de réussite fixé dans le tableau de spécifications. La fiche d'évaluation guide les centres de formation et les formateurs dans la description des épreuves au moment de la réalisation des activités d'évaluation et, comme les descriptions d'épreuve ou de participation, elle est fournie à titre de suggestion.

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

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

V. ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

a. Modalités d'évaluation formative

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

référentiel de formation, afin de reconnaître chaque compétence et de la sanctionner, en plus de déterminer un seuil de réussite.

b. Éléments d'évaluation

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

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

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

c. Évaluation sommative

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

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

Les contenus type desdites épreuves sont définis ainsi qu'il suit :

Tableau 1 : Synthèse du programme de formation

METIER : Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales					VOLUME HORAIRE : 1080h				
N°	Énoncé de la compétence	Intitulé Module	Durée totale	Modalités	Stratégie d'évaluation	Durée de l'épreuve	Traduction	Types	Seuil de réussite
01	Se situer au regard du métier et de la formation	Métier et Formation	30	Orale	Ps Pt	2h	S	G	70%
02	Communiquer en milieu professionnel	Communication en milieu professionnel	45	Écrite et orale	Ps Pt	3h	S	G	
03	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	45	Orale écrite, Pratique	Ps Pt	3h	S	G	
04	Utiliser les matières végétales pour produire de l'huile	Connaissance des matières végétales	60	Écrite, Pratique	Ps Pt	4h	C	G	
05	Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales	Procédés d'extraction des huiles végétales	45	Écrite, Pratique	Ps Pt	3h	C	G	
06	Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales	Procédés de raffinage des huiles végétales	45	écrite, Pratique	Ps Pt	3h	C	G	
07	Distinguer les effets néfastes de l'activité d'extraction et de raffinage d'huiles végétales sur l'environnement	Impact de l'activité de production d'huiles végétales sur l'environnement	30	Écrite, Pratique	Ps Pt	2h	C	G	
08	Préparer la matière végétale pour la production d'huile	Préparation de la matière végétale	60	écrite, Pratique	Ps Pt	4h	C	P	
09	Extraire l'huile végétale par méthode physique	Extraction d'huile végétale par méthode physique	60	Pratique	Ps Pt	4h	C	P	

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

Le tableau de synthèse ci-dessus présente l'énoncé des 15 compétences du métier d'Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales, faisant objet d'évaluation certificative dans le Référentiel d'évaluation. Il décrit pour chaque compétence, les modalités d'évaluation privilégiées (épreuve de connaissance pratique ou épreuve pratique) et les stratégies (processus, produit, propos) retenues par l'équipe d'élaboration du référentiel pour certifier chaque compétence. Il précise la durée totale de chaque épreuve de certification et le seuil de réussite. Concernant le matériel indispensable lors de l'administration des épreuves, le tableau ramène à la fiche descriptive de chaque épreuve.

Renseignements complémentaires

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

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

Grille de rétroaction

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

COMPÉTENCES TRADUITES EN SITUATIONS

TABLEAU DE SPECIFICATIONS

METIER :

N° et libellé de la compétence	1. Se situer au regard du métier et de la formation	Durée d'apprentissage	30 heures
Eléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	
S'informer sur le métier	1. Recueil de données sur la nature et sur les exigences du métier	1.1 Description judicieuse de la nature et les exigences de l'emploi	<input type="checkbox"/>
	2. Recueil de données sur les caractéristiques du marché du travail	2.1 Résumé succincte des principales caractéristiques du travail	<input type="checkbox"/>
S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche	3. Collecte d'informations sur le programme, la démarche de formation et d'évaluation	3.1 Présentation correcte des compétences à acquérir	<input type="checkbox"/>
		3.2 Description judicieuse des modes d'évaluation	<input checked="" type="checkbox"/>
	4. Participation à une rencontre de groupe	4.1 Appréciation juste du programme de formation	<input type="checkbox"/>
		4.2 Comparaison correcte de sa perception du programme de formation avec le marché du travail	<input type="checkbox"/>
Evaluer et confirmer son engagement	5. Présentation d'un bilan personnel	5.1 Précision juste de ses goûts, ses aptitudes, ses champs d'intérêt et ses qualités personnelles	<input checked="" type="checkbox"/>
		5.2 Synthèse correcte des différents aspects du métier	<input type="checkbox"/>
		5.3 Justification correcte de son choix de poursuivre ou non le programme de formation	<input checked="" type="checkbox"/>

Seuil de réussite :

6 des 9 critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT

Compétence 1 : Se situer au regard du métier et de la formation

Renseignements généraux

L'évaluation de la participation de l'apprenant à des activités vise à assurer l'acquisition de la compétence : « Se situer au regard du métier et de la démarche de formation ».

L'évaluation de la participation est faite tout au long du module par le formateur, à l'aide d'une grille. Elle porte sur la participation de l'apprenant aux différentes activités individuelles, en groupe et en sous-groupe, et non sur les résultats obtenus.

L'épreuve comprend trois parties. Chacune des parties est accompagnée de consignes particulières.

Déroulement

➤ *S'informer sur le métier*

Cette partie recueille des données sur la majorité des sujets à traiter et exprime convenablement la perception du métier au moment d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec l'information recueillie.

Dans leur recherche, les apprenants auront à préciser :

- deux types d'entreprises et leurs produits ou services offerts;
- des perspectives d'emploi et l'échelle de salaires dans ce milieu de travail;
- des tâches associées au métier;
- les principales conditions de travail ;
- les conditions d'entrée sur le marché de travail ;
- des habiletés et des comportements qui sont propres au métier.

➤ *S'informer sur le programme de formation et engagement de la démarche*

L'évaluation de cette partie porte sur la participation de l'apprenant aux discussions de groupe, sur les exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier et la perception qu'ont les apprenants de la formation.

Au cours de la discussion, l'apprenant aura :

- à présenter au moins trois avantages et trois inconvénients à pratiquer le métier;
- à commenter quelques règles de l'éthique professionnelle;
- à échanger des points de vue sur l'approche par compétences et son influence sur les apprentissages et les modes d'évaluation;
- à commenter les modules indiqués au tableau synthèse du programme.

➤ *Evaluer et confirmer son engagement*

L'évaluation de cette partie porte sur la qualité du rapport rédigé expliquant principalement le choix de l'orientation professionnelle de l'apprenant.

Dans le rapport, l'apprenant aura :

- à démontrer, par quelques exemples, comment son choix d'orientation par rapport à la profession de producteur d'aliments des animaux d'élevage est en conformité ou non avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt;
- à donner des exemples quant aux possibilités d'exercer le métier et de progresser dans ce métier.

FICHE D'ÉVALUATION

Compétence 1: Se situer au regard du métier et de la formation

Module 1 : Métier et formation

Nom de l'apprenant :

Centre de formation :

Date de l'évaluation :

Signature du formateur :

Résultat

SUCCES

ECHEC

ELEMENTS D'OBSERVATION

Jugement

OUI

NON

1. Recueil de données sur la nature et sur les exigences du métier

1.1 Description judicieuse de la nature et les exigences de l'emploi

2. Recueil de données sur les caractéristiques du marché du travail

2.1 Résumé succincte des principales caractéristiques du travail

3. Collecte d'informations sur le programme, la démarche de formation et d'évaluation

3.1 Présentation correcte des compétences à acquérir

3.2 Description judicieuse des modes d'évaluation

4. Participation à une rencontre de groupe

4.1 Appréciation juste du programme de formation

4.2 Comparaison correcte de sa perception du programme de formation avec le marché du travail

5. Présentation d'un bilan personnel

5.1 précisions juste de ses goûts, ses aptitudes, ses champs d'intérêt et ses qualités personnelles

5.2 synthèse correcte des différents aspects du métier

5.3 justification correcte de son choix de poursuivre ou non le programme de formation

Seuil de réussite : 6 oui sur une possibilité de 9 (dont la satisfaction aux exigences des critères d'évaluation 3.2, 5.1 et 5.3).

Remarque :

TABLEAU DE SPECIFICATIONS

METIER :

N° et libellé de la compétence	4. Communiquer en milieu de travail	Durée d'apprentissage	45 heures
Eléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	
S'approprier les termes et expressions indispensables pour la communication en milieu de travail	1.Traduction des idées essentielles d'un message	• Traduction correcte du sens général et des idées essentielles d'un message	■
	• Interprétation idées principales d'un texte.	2.1 Interprétation exacte du sens général et des idées principales d'un texte.	■
Traiter les informations	3.Sens et idées essentielles d'un texte	3.1Reformulation correcte des propos du texte	□
	4. Principales manifestations thématique	4.1Classement judicieuse des principales manifestations thématiques	□
Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale	5. Production du message	5.1Élaboration conforme d'un plan de rédaction.	■
		5.2Production judicieuse d'un message.	■
Communiquer oralement	6.Message oral	6.1 Appropriation parfaite des principes de communication ;	■
		6.2 Expressions avec éloquence des sujets.	□
Rendre compte de son activité	7. Compte rendu d'une activité	7.1 Application correcte des techniques de rédaction	■
		7.2 Rédaction correcte compte rendu	■

Seuil de réussite : 7 des 10 critères d'évaluation, dont les critères noirs, pour que l'on considère la compétence acquise

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT

Compétence 4 : Communiquer en milieu professionnel

Renseignements généraux :

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans un processus visant l'acquisition de la compétence « Communiquer en milieu de professionnel ».

L'évaluation des connaissances de l'apprenant est faite tout au long de la formation par le formateur.

L'évaluation devrait porter sur la façon d'exploiter des informations, de produire des messages et de rendre compte des activités en milieu de professionnel.

Déroulement de l'épreuve :

- *S'approprier les termes et expressions indispensables pour la communication en milieu de travail*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuera à l'occasion d'une production écrite et ou orale. L'apprenant donner le sens des mots ou des textes.

- *Traiter les informations*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une production écrite. L'apprenant devrait relever les propos essentiels d'un texte lu, repérer et classer les thèmes d'un texte lu.

- *Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une production écrite. L'apprenant devrait utiliser un vocabulaire technique approprié au métier, restituer par l'écrit une information issue de la vie courante, formuler un message pour partager un avis ou un sentiment par rapport à une situation professionnelle.

- *Communiquer oralement*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur l'allocation formulée d'exemples ou d'arguments, pour justifier ou contredire une affirmation ; la formulation de message oral, pour partager un avis ou un sentiment par rapport à une situation professionnelle. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer, démontrant chacun ainsi son éloquence dans la prise de parole.

- *Rendre compte de son activité*

L'apprenant devrait présenter un compte rendu sur le déroulement de son activité, les difficultés rencontrées et proposer des solutions pour remédier aux difficultés rencontrées.

FICHE D'EVALUATION

Compétence : Communiquer en milieu professionnel

Module 4 : Communication en milieu professionnel

Nom de l'apprenant :
 Centre de formation :
 Date de l'évaluation :

Signature du formateur :

Résultat

SUCCES

ECHEC

ELEMENTS D'OBSERVATION

Jugement

OUI

NON

1. Traduction des idées essentielles d'un message

1.1 Traduction correcte du sens général et des idées essentielles d'un message

2. Interprétation idées principales d'un texte.

2.1 Interprétation exacte du sens général et des idées principales d'un texte.

3. Sens et idées essentielles d'un texte

3.1 Reformulation correcte des propos du texte

4. Principales manifestations thématique

4.1 Classement judicieuse des principales manifestations thématiques

5. Production du message

5.1 Élaboration conforme d'un plan de rédaction.

5.2 Production judicieuse d'un message.

6. Message oral

6.1 Appropriation parfaite des principes de communication ;

6.2 Expressions avec éloquence des sujets.

7. Compte rendu d'une activité

7.1 Application correcte des techniques de rédaction

7.2 Rédaction correcte compte rendu

TOTAL :

/10

Seuil de réussite : 7 des 10 critères d'évaluation dont la satisfaction aux exigences des critères 3.1, 5.1 et 6.1

Remarque :

FICHES DE SPÉCIFICATION				
N° 14	Énoncé de la compétence : <i>Rechercher un emploi</i>			Durée : 3h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi	Ps	1. Interprétation du marché	1.1 Interprétation succincte de l'environnement économique	<input type="checkbox"/>
			1.2 Interprétation succincte du marché	<input type="checkbox"/>
Planifier sa démarche de recherche d'emploi	Ps	2. Positionnement dans une gamme de produits ou de services	2.1 Positionnement stratégique dans une gamme de produits ou de services	<input type="checkbox"/>
	Pt	3. Identification des étapes d'une recherche d'emploi	3.1 Identification correcte des étapes d'une recherche d'emploi	<input checked="" type="checkbox"/>
	Ps	4. Établissement d'une liste d'employeurs potentiels	4.1 Établissement judicieuse d'une liste d'employeurs potentiels	<input type="checkbox"/>
5. Identification des étapes de recherche d'emploi			5.1 Détermination appropriée des actions à entreprendre	<input type="checkbox"/>
S'approprier les techniques de recherche d'emploi	Pt	6. Rédaction d'une demande d'emploi	5.2 Détermination juste des étapes d'une relance	<input checked="" type="checkbox"/>
			6.1 Réponse pertinente à une interview, à une offre d'emploi	<input type="checkbox"/>
			6.2 Élaboration conforme d'un plan de rédaction.	<input type="checkbox"/>
Pt	7. Rédaction d'un CV	6.3 Rédaction judicieuse de la demande d'emploi, de la lettre de motivation	6.3 Rédaction judicieuse de la demande d'emploi, de la lettre de motivation	<input checked="" type="checkbox"/>
			7.1 Rédaction correcte d'un CV	<input checked="" type="checkbox"/>
S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise	Pt	8. Montage d'un projet	8.1 Énumération correcte des phases de montage d'un projet	<input checked="" type="checkbox"/>
	Ps	9. Choix d'un projet de création d'entreprise	9.1 Justification pertinente du choix d'un projet de création d'entreprise	<input checked="" type="checkbox"/>
	Ps	10. Identification des besoins	10.1 Identification correcte des besoins	<input type="checkbox"/>

		financiers de l'entreprise	financiers de l'entreprise	
	Pt	11.Élaboration d'un business plan	11.1Élaboration correcte d'un business plan.	■
TOTAL :				/16
Seuil de réussite : 11 des 15critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise				
Règle de verdict : néant.				

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		
N° 14	Énoncé de la Compétence : Rechercher un emploi	Durée : 3 h
<p>Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans une démarche de recherche d'emploi. Cette épreuve pourrait être administrée individuellement aussi bien à l'oral qu'à l'écrit. L'évaluation portera sur les trois aspects suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Faire un bilan de ses acquis • Planifier sa démarche de recherche d'emploi • S'approprier les techniques de recherche d'emploi • S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise. <p>L'épreuve se déroulera en trois heures dans une salle de classe ordinaire.</p>		
<p>Liens avec les autres compétences Cette compétence à un lien fonctionnel avec la compétence relative au stage en entreprise. Elle permet la mobilisation de l'ensemble des compétences du Référentiel de Formation.</p>		
<p>Déroulement de l'épreuve : Cette épreuve pratique et de connaissance pratique se déroulera en trois phases :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Identifier les conditions de réussite d'un projet de création d'entreprise ou d'auto emploi 2. Planifier sa démarche de recherche d'emploi 3. S'approprier les techniques de recherche d'emploi 4. S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise 		
<p>Matériel : Feuilles de composition Papiers brouillons</p>		
<p>Consigne particulière : La simulation d'entretien pourrait durer 15 minutes ;</p>		

Fiche d'évaluation		
Compétence 14 : Rechercher un emploi		
Nom de l'apprenant :		
Établissement :		
Date d'évaluation :	Résultat	
Signature du formateur :	Succès	Échec
	Jugement	
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	Oui	Non
1. Interprétation du marché	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.1 Interprétation succincte de l'environnement économique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Interprétation succincte du marché	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Positionnement dans une gamme de produits ou de services	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.1 Positionnement stratégique dans une gamme de produits ou de services	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Identification des étapes d'une recherche d'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.1 Identification correcte des étapes d'une recherche d'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Établissement d'une liste d'employeurs potentiels	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1 Établissement judicieuse d'une liste d'employeurs potentiels	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Identification des étapes de recherche d'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1 Détermination appropriée des actions à entreprendre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Détermination juste des étapes d'une relance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Rédaction d'une demande d'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.1 Réponse pertinente à une interview, à une offre d'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2 Élaboration conforme d'un plan de rédaction.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3 Rédaction judicieuse de la demande d'emploi, de la lettre de motivation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7.Intégration d'un CV 7.1Rédaction correcte d'un CV	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.Montage d'un projet 8.1 Énumération correcte des phases de montage d'un projet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.Choix d'un projet de création d'entreprise 9.1Justification pertinente du choix d'un projet de création d'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.Identification des besoins financiers de l'entreprise 10.1Identification correcte des besoins financiers de l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.Élaboration d'un business plan 11.1Élaboration correcte d'un business plan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TOTAL :		

TABLEAU DE SPECIFICATIONS

METIER :

N° et libellé de la compétence	15 S'intégrer au milieu professionnel	Durée d'apprentissage	300 heures
Eléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	
Préparer son séjour en milieu de travail	1. Démarche pour la recherche de stage	1.1 Recueil des données pertinentes relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise	<input type="checkbox"/>
		1.2 Choix judicieux des entreprises susceptibles d'accueillir le stagiaire	<input checked="" type="checkbox"/>
		1.3Élaboration conforme du dossier de stage.	<input type="checkbox"/>
Respecter les principes de discipline et de déontologie	2. Qualités du stagiaire	2.1 Respect méticuleux des consignes, des règlements, de la hiérarchie et des normes environnementales	<input checked="" type="checkbox"/>
		2.2 Démonstration correcte des qualités personnelles et professionnelles	<input checked="" type="checkbox"/>
Exécuter les activités en milieu de travail	3. Exécution ou participation aux tâches	3.1 Exécution appropriée des tâches	<input checked="" type="checkbox"/>
		3.2 Développement judicieux des attitudes professionnelles	<input checked="" type="checkbox"/>
		3.3 Utilisation adéquate des matériels de l'entreprise	<input checked="" type="checkbox"/>
Comparer ses perceptions aux réalités du métier	4. Participation à des échanges sur le stage	4.1 Résumé succinct de l'expérience de stage	<input checked="" type="checkbox"/>
	5. Relation entre la formation et les exigences du milieu de travail	5.1 Démonstration correcte de l'influence du stage sur le choix d'un futur emploi	<input type="checkbox"/>
Rédiger le rapport de stage	6. Rapport du stage	6. 1 Respect judicieux des principes de la langue utilisée	<input type="checkbox"/>
		6.2 Rédaction soignée et concise du rapport de stage	<input checked="" type="checkbox"/>

Seuil de réussite : 8 des 12 critères d'évaluation, dont les critères noircis, pour que l'on considère la compétence acquise

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT

Compétence15.....: S'intégrer au milieu professionnel

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans la démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence « S'intégrer au milieu professionnel ».

L'évaluation de l'apprenant est faite tout au long de la durée de stage par le maître de stage et par un jury après le retour de stage.

Déroulement de l'épreuve

- Préparer son séjour en milieu de travail

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur la recherche et la prospection des entreprises du domaine de production d'aliments des animaux d'élevage.

Durant cette rencontre, l'apprenant devrait établir au moins deux liens entre son métier et les entreprises de production d'aliments des animaux d'élevage.

Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer.

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait également à l'occasion d'une production écrite où l'apprenant présentera les démarches à entreprendre pour obtenir une place de stage.

- Respecter les principes de discipline et de déontologie

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui présente le règlement et le code de conduite de l'entreprise. Durant cette rencontre, l'apprenant devrait déterminer au moins deux principes et deux obligations à suivre dans l'entreprise.

Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer.

- Exécuter les activités en milieu de travail

Pendant toute la durée du stage, l'apprenant devrait être évalué à hauteur de 50% par le maître de stage pour ses connaissances, attitudes, habiletés manifestées au cours de son travail.

- Comparer ses perceptions aux réalités du métier

L'évaluation s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur l'auto évaluation de l'apprenant.

L'apprenant devrait présenter sa perception du métier et les conséquences du stage sur le développement personnel vis-à-vis du métier.

Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer

- Rédiger le rapport de stage

L'évaluation s'effectuerait à l'occasion d'une présentation d'un rapport de stage, à hauteur de 50% devant un jury mis en place par la structure de formation. Un groupe restreint d'apprenants pourrait présenter le même rapport si ceux-ci ont suivi le stage dans une même entreprise, et par conséquent évaluer après présentation de ce rapport.

Les réponses aux questions du jury portent pour 50% de la partie de l'évaluation réservée audit jury.

FICHE D'ÉVALUATION

Compétence 15....: S'intégrer au milieu professionnel

Nom de l'apprenant :

Centre de formation :

Date de l'évaluation :

Signature du formateur :

Résultat

SUCCES

ECHEC

ELEMENTS D'OBSERVATION

Jugement

OUI

NON

1. Démarche pour la recherche de stage

1.1 Recueil des données pertinentes relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise

1.2 Choix judicieux des entreprises susceptibles d'accueillir le stagiaire

1.3 Élaboration conforme du dossier de stage.

2. Qualités du stagiaire

2.1 Respect méticuleux des consignes, des règlements, de la hiérarchie et des normes environnementales

2.2 Démonstration correcte des qualités personnelles et professionnelles

3. Exécution ou participation aux tâches

3.1 Exécution appropriée des tâches

3.2 Développement judicieux des attitudes professionnelles

3.3 Utilisation adéquate des matériels de l'entreprise

4. Participation à des échanges sur le stage

4.1 Résumé succinct de l'expérience de stage

5. Relation entre la formation et les exigences du milieu de travail

5.1 Démonstration correcte de l'influence du stage sur le choix d'un futur emploi

6. Rapport du stage

6. 1 Respect judicieux des principes de la langue utilisée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2 Rédaction soignée et concise du rapport de stage		
TOTAL :	/12	
Seuil de réussite : : 8 des 12 critères d'évaluation dont la satisfaction aux exigences des critères 2.1 et 6.2		

COMPETENCES TRADUITES EN OBJECTIFS DE COMPORTEMENT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales		Code	
N° et libellé de la compétence	4. Utiliser les matières végétales pour produire de l'huile		Durée d'apprentissage	60heures
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Identifier et distinguer les matières végétales destinées à la fabrication d'huiles végétales	Processus	1. Identification des différentes matières végétales à fruits	1.1. Identification correcte des différentes matières végétales à fruits	05
		2. Identification des différentes matières végétales à graines	2.1. Identification correcte des différentes matières végétales à à graines	05
Caractériser les matières végétales destinées à la fabrication d'huiles	Processus	3. Caractérisation physiques des matières végétales destinées à la fabrication d'huiles	3.1. Détermination exacte des propriétés caractéristiques physiques des matières végétales destinées à la fabrication d'huiles	10
		4. Caractérisation chimique des matières végétales destinées à la fabrication d'huiles	4.1. Détermination exacte des propriétés caractéristiques chimiques des matières végétales destinées à la fabrication d'huiles	15
Choisir les matières végétales en fonction d'un besoin donné	Processus	5. Choix des matières végétales à fruits en fonction d'un besoin donné	5.1. Qualité irréprochable des matières végétales à fruits	10
			5.2. Quantité requise des matières végétales à fruits	05
		6. Choix des matières végétales à graines en fonction d'un besoin donné	6.1 Qualité irréprochable des matières végétales à graines	15
			6.2 Quantité requise des matières végétales à graines	05
Classifier les huiles végétales en fonction des différentes matières utilisées	Processus	7. Classification des huiles végétales fluides	7.1 Classification pertinente des huiles végétales fluides	05
		8. Classification des huiles végétales concrètes ou graisses	8.1 Classification pertinente des huiles végétales concrètes ou graisses	05
Caractériser les différentes huiles végétales	Processus	9. Caractérisation les différentes huiles végétales brutes	9.1. Détermination judicieuse des propriétés caractéristiques des huiles brutes	10
		10. Caractérisation les différentes huiles végétales raffinées	10.1 Détermination judicieuse des propriétés caractéristiques des huiles raffinées	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
METIER :	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales	
N° et énoncé de la compétence	4. Utiliser les matières végétales pour produire de l'huile	Durée : 3h
Renseignements généraux		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « utiliser les matières végétales pour produire de l'huile ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique. Cependant, dans l'impossibilité de produire une épreuve mixte, l'évaluation des connaissances théoriques devrait être priorisée.</p> <p>L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois.</p> <p>L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants.</p> <p>L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 3 heures, ce qui inclut la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques.</p>		
Déroulement de l'épreuve		
<p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander à l'apprenant d'identifier les types de matières végétales utilisées dans la production d'huiles, de choisir les meilleures matières végétales devant garantir la qualité d'huiles produites, de déterminer les propriétés caractéristiques des différentes matières végétales utilisées dans la production d'huiles.</p> <p>On pourrait également demander à l'apprenant, dans le cadre d'une évaluation pratique, d'effectuer le tri des matières végétales afin de disposer de la meilleure qualité nécessaire à la production d'huiles. La mise en situation (texte définissant le contexte de la campagne ou étude de cas) pourrait être utilisée à titre d'évaluation des connaissances théoriques pour l'ensemble des éléments de la compétence.</p> <p>L'épreuve pourrait donc être mixte et impliquer des activités en sous-groupe pour vérifier le travail d'équipe.</p>		
Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)		
<ul style="list-style-type: none"> - Quelques spécimens de différentes matières végétales à fruits et à graines - Blocs notes 		
Consigne particulière		
<ul style="list-style-type: none"> • En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION			Code :						
Métier	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales								
N° et énoncé de la compétence	4. Utiliser les matières végétales pour produire de l'huile								
Nom de l'apprenant:		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
Établissement d'enseignement:									
Date de l'évaluation:									
Signature du formateur:									
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS						
1. Identification des différentes matières végétales à fruits 1.1 Description exacte de la forme 1.2 Identification correcte des différentes matières végétales à fruits			0 ou 05						
2. Identification des différentes matières végétales à graines 2.1. Description exacte de la forme 2.2. Identification correcte des différentes matières végétales à graines			0 ou 05						
3. Détermination des propriétés caractéristiques physiques 3.1. Détermination exacte des propriétés caractéristiques physiques			0 ou 10						
4. Détermination des propriétés caractéristiques chimiques 4.1. Détermination exacte des propriétés caractéristiques chimiques			0 ou 15						
5. Qualité des matières végétales à fruits 5.1 Bonne qualité des matières végétales à fruits			0 ou 10						
6. Quantité des matières végétales à fruits 6.1 Quantité requise des matières végétales à fruits			0 ou 05						
7. Qualité des matières végétales à graines 7.1 Bonne qualité des matières végétales à à graines			0 ou 15						
8. Quantité des matières végétales à à graines 8.1 Quantité requise des matières végétales à à graines			0 ou 05						
9. Classification des huiles végétales fluides 9.1. Classification pertinentes des huiles végétales fluides			0 ou 05						
10. Classification des huiles végétales concrètes ou graisses 10.1. Classification pertinentes des huiles végétales concrètes ou graisses			0 ou 05						
11. Détermination des propriétés caractéristiques des huiles brutes 11.1. Détermination judicieuse des propriétés caractéristiques des huiles brutes			0 ou 10						

12. Détermination des propriétés caractéristiques des huiles raffinées			0 ou 10
12.1. Détermination judicieuse des propriétés caractéristiques des huiles raffinées			
TOTAL:			/100
Seuil de réussite: 70 %			
Règle de verdict: Présence des impuretés dans les matières végétales triées pour la production d'huiles végétales	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER :		Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales	Code	
No et libellé de la compétence	5. Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales		Durée d'apprentissage	45h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
S'approprier les techniques de décortilage et de vannage des matières végétales	Processus	Description des techniques de décortilage	- Description correcte des techniques de décortilage	10
		Description des techniques de vannage	- Description correcte des techniques de vannage	10
Appréhender les procédés de séchage et de cuisson des matières végétales	Processus	Description des procédés de séchage des matières végétales	- Description correcte des procédés de séchage des matières végétales	10
		Description correcte des procédés de cuisson des matières végétales	- Description correcte des procédés de cuisson des matières végétales	15
Exploiter les techniques de broyage et de pressage	Processus	Description des techniques de broyage	- Description correcte des techniques de broyage	10
		Description des techniques de pressage	- Description correcte des techniques de pressage	10
Exploiter les techniques de filtration	Processus	Description des techniques de filtration	- Description correcte des techniques de filtration	10

Reconnaître les qualités d'une huile végétale brute	Processus	Caractérisation des différentes huiles végétales	- Détermination exacte des propriétés des différentes huiles végétales	10
Distinguer les types de conditionnement des huiles végétales brutes	Processus	Détermination des types de conditionnement des huiles végétales brutes	- Choix judicieux du mode de conditionnement d'une huile végétale donnée	15

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
		Durée : 3h
N° 5	Énoncé de la compétence : Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales	
Renseignements généraux		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans une démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence relative à Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques et elle pourrait être administrée individuellement à l'écrit.</p> <p>L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants et l'évaluation des connaissances pratiques pourrait être administrée par groupes en fonction du nombre de postes de travail disponibles.</p> <p>L'évaluation portera sur les aspects suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Appliquer les techniques de décorticage et de vannage des matières végétales techniques de décorticage et de vannage des matières végétales • Appliquer les procédés de séchage et de cuisson des matières végétales • Exploiter les techniques de broyage, de pressage et de filtration • Déterminer les propriétés des différentes huiles végétales • Distinguer les types de conditionnement des huiles végétales brutes <p>La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 03 heures, pour l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques en fonction des différents éléments de compétence, dans une salle de classe ou dans un atelier.</p>		
Liens avec les autres compétences		
<p>Cette compétence est en relation avec les compétences générales 4, 6 et toutes les compétences particulières du Référentiel de Formation.</p>		
Contenu de l'épreuve		
<p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander à l'apprenant à partir des questions à choix multiples, de décrire les procédés et les techniques de décorticage, de vannage, de séchage, de cuisson, de broyage et de conditionnement des différentes huiles végétales.</p> <p>On pourrait également demander à l'apprenant, dans le cadre d'une évaluation pratique, d'appliquer les procédés et techniques d'extraction d'huiles. La mise en situation (texte définissant le contexte de la campagne ou étude de cas) pourrait être utilisée à titre d'évaluation des connaissances théoriques pour l'ensemble des éléments de la compétence.</p> <p>L'épreuve pourrait donc être mixte et impliquer des activités en sous-groupe pour vérifier le travail d'équipe.</p>		
Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)		
<ul style="list-style-type: none"> • Différents équipements d'extraction d'huiles végétales • Blocs notes • Stylos 		

Consigne particulière

- L'épreuve pourrait être administrée après le temps d'apprentissage des compétences 4 et 6.
- En cas d'échec, l'épreuve pourrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.
- Les résultats seront arrondis à 10^{-3} près, sauf indication contraire du formateur.

FICHE D'ÉVALUATION		Code	
N°5 Énoncé de la compétence :	Exploiter les procédés d'extraction des huiles végétales	Durée : 3 h	
Nom de l'apprenant :		Résultat	
Établissement d'enseignement :		SUCCÈS	ÉCHEC
Date de l'évaluation :			
Signature du formateur :			
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
1. Description des techniques de décorticage 1.1 Description correcte des techniques de décorticage			0 ou 10
2. Description des techniques de vannage 2.1 Description correcte des techniques de vannage			0 ou 10
3. Description des procédés de séchage des matières végétales 3.1 Description correcte des procédés de séchage des matières végétales			0 ou 10
4. Application des procédés de cuisson des matières végétales 4.1 Description correcte des procédés de cuisson des matières végétales			0 ou 15
5. Application des techniques de broyage 5.1 Description correcte des techniques de broyage			0 ou 10
6. Description des techniques de pressage 6.1 Description correcte des techniques de pressage			0 ou 10
7. Description des techniques de filtration 7.1 Description des techniques de filtration			0 ou 10
8. Détermination des propriétés des différentes huiles végétales 8.1 Détermination exacte des propriétés des différentes huiles végétales			0 ou 10
9. Choix du mode de conditionnement d'une huile végétale donnée 9.1 Choix judicieux du mode de conditionnement d'une huile végétale donnée			0 ou 15
TOTAL :			/100
Seuil de réussite : 70%			
Règle de verdict : Néant			
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
METIER		Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales		Code
N° et énoncé de la compétence	6. Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales		Durée d'apprentissage	45 h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Appliquer le principe de Démucilagination	Processus	Description du principe de démucilagination	- Description correcte du principe de démucilagination	10
Exploiter les techniques de Neutralisation à chaud et à froid	Processus	Utilisation des techniques de Neutralisation à chaud et à froid	- Description correcte des techniques de neutralisation à chaud	5
			- Description correcte des techniques de neutralisation à froid	5
Appréhender les techniques de lavage et de séchage	Processus	Exploitation des techniques de lavage et de séchage	- Description correcte des techniques de lavage	10
			- Description correcte des techniques de séchage	10
Utiliser les techniques de décoloration et de filtration	Processus	Utilisation des techniques de décoloration et de filtration	- Description correcte des techniques de décoloration	10
			- Description judicieuse des techniques de filtration	10
Exploiter les techniques de décirage ou winterisation	Processus	Description des techniques de décirage	- Description correcte des techniques de décirage	10
Appliquer les techniques de désodorisation	Processus	Description des techniques de désodorisation	- Description correcte des techniques de désodorisation	10

Utiliser les techniques de refroidissement	Processus	Description des techniques de refroidissement	- Description correcte des techniques de refroidissement	10
Déterminer les types de conditionnement des huiles végétales raffinées	Processus	Détermination des types de conditionnement des huiles végétales raffinées	- Choix approprié des équipements et mode de conditionnement	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
N° et énoncé de la compétence	Énoncé de la compétence : Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales	
Renseignements généraux		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans une démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence relative à « Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques et elle pourrait être administrée individuellement à l'écrit.</p> <p>L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants et l'évaluation des connaissances pratiques pourrait être administrée par groupes en fonction du nombre de postes disponibles.</p> <p>L'évaluation portera sur les aspects suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser le principe de Démucilagination • Exploiter les techniques de Neutralisation à chaud et à froid • Utiliser les techniques de lavage et de séchage • Utiliser les techniques de décoloration et de filtration • Exploiter les techniques de décirage ou winterisation • Utiliser les techniques de désodorisation et de refroidissement • Déterminer les types de conditionnement des huiles végétales raffinées <p>La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 03 heures, pour l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques en fonction des différents éléments de compétence.</p>		
Liens avec les autres compétences		
<p>Cette compétence est en relation avec les compétences générales 5, 7 etc.. et toutes les compétences particulières du Référentiel de Formation.</p>		
Contenu de l'épreuve		
<p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander à l'apprenant à partir des questions à choix multiples, de décrire les procédés et les techniques de décortilage, de vannage, de séchage, de cuisson, de broyage et de conditionnement des différentes huiles végétales.</p> <p>On pourrait également demander à l'apprenant, dans le cadre d'une évaluation pratique, d'appliquer les procédés et techniques d'extraction d'huiles. La mise en situation (texte définissant le contexte de la campagne ou étude de cas) pourrait être utilisée à titre d'évaluation des connaissances théoriques pour l'ensemble des éléments de la compétence.</p> <p>L'épreuve pourrait donc être mixte et impliquer des activités en sous-groupe pour vérifier le travail d'équipe.</p>		
Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)		
<p>Pour la composition de l'épreuve, le matériel requis par apprenant est composé :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Différents équipements d'extraction d'huiles végétales • Blocs notes • Stylos 		

Consigne particulière

- En cas d'échec, l'épreuve pourrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.
- Les résultats seront arrondis à 10^{-3} près, sauf indication contraire du formateur.

FICHE D'ÉVALUATION		Code :	
N° et énoncé de la compétence	Énoncé de la compétence : Exploiter les procédés de raffinage des huiles végétales		Durée : 3h
Nom de l'apprenant :		Résultat	
Établissement d'enseignement :		SUCCÈS	ÉCHEC
Date de l'évaluation :			
Signature du formateur :			
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION		OUI	NON
1. Description du principe de démulcination			
1.1 Description correcte du principe de démulcination			0 ou 10
2. Description des techniques de neutralisation à chaud			
2.1 Description correcte des techniques de neutralisation à chaud			0 ou 05
3. Description des techniques de neutralisation à chaud			
3.1 Description correcte des techniques de neutralisation à chaud			0 ou 05
4. Description des techniques de lavage			
4.1 Description correcte des techniques de lavage			0 ou 10
5. Description des techniques de séchage			
5.1 Description correcte des techniques de séchage			0 ou 10
6. Description des techniques de décoloration			
6.1 Description correcte des techniques de décoloration			0 ou 10
7. Description des techniques de filtration			
7.1 Description correcte des techniques de filtration			0 ou 10
8. Description des techniques de décirage			
8.1 Description correcte des techniques de décirage			0 ou 10
9. Description des techniques de désodorisation			
9.1 Description correcte des techniques de désodorisation			0 ou 10
10. Description des techniques de refroidissement			
10.1 Description correcte des techniques de refroidissement			0 ou 10
11. Détermination des types de conditionnement des huiles végétales raffinées			
11.1 Choix approprié des équipements et mode de conditionnement			0 ou 10
TOTAL :			/100
Seuil de réussite : 70%			
Règle de verdict : Néant			
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

METIER	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales		Code	
N° et énoncé de la compétence	7. Reconnaître les effets néfastes de l'activité d'extraction et de raffinage d'huiles végétales sur l'environnement		Durée d'apprentissage	30h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Décrire l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution de l'air	Processus	Description de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution de l'air	Description correcte de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution de l'air	10
			Respect des mesures de pollution d'air dans le traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	10
Décrire l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution des sols	Processus	Description de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution des sols	Description correcte de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution des sols	10
			Respect des mesures de pollution des sols dans le traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	10
Décrire l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution des eaux	Processus	Description de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution des eaux	Description correcte de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution des eaux	10
			Respect des mesures de pollution des eaux dans le traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	10
Connaître les procédés de	Processus	Connaissance des procédés de réduction	Utilisation efficace des notions sur les	10

réduction des émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives		des émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives	émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives dans la protection de l'environnement	
			Exploitation judicieuse des procédés de réduction des émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives en vue de la protection de l'environnement	10
Exploiter les techniques de traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	Processus	Utilisation des techniques de traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	Utilisation judicieuse des techniques de traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	10
Réduire les gaz à effet de serre à travers une gestion optimale des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	Processus	Exploitation des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales en vue de la réduction des gaz à effet de serre	Exploitation optimale des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales en vue de la réduction des gaz à effet de serre	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	Code :
Compétence 7: Reconnaître les effets néfastes de l'activité d'extraction et de raffinage d'huiles végétales sur l'environnement	
<p>Renseignements généraux</p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans une démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence relative à « Reconnaître les effets néfastes de l'activité d'extraction et de raffinage d'huiles végétales sur l'environnement ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques et elle pourrait être administrée individuellement à l'écrit.</p> <p>L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants et l'évaluation des connaissances pratiques pourrait être administrée par groupes en fonction du nombre de postes disponibles.</p> <p>L'évaluation portera sur les aspects suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utiliser les notions relatives à l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution de l'air, des sols et des eaux • Exploiter les procédés de réduction des émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives • Exploiter les techniques de traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales • Réduire les gaz à effet de serre à travers une gestion optimale des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales <p>La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 03 heures, pour l'évaluation des connaissances théoriques et pratiques en fonction des différents éléments de compétence, dans une salle de classe ou un atelier.</p>	
<p>Liens avec les autres compétences</p> <p>Cette compétence est en relation avec les compétences générales 4, 5, 6 et toutes les compétences particulières du Référentiel de Formation.</p>	
<p>Contenu de l'épreuve</p> <p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander à l'apprenant à partir des questions à choix multiples, d'exploiter les techniques de traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales</p> <p>On pourrait également demander à l'apprenant, dans le cadre d'une évaluation pratique, d'appliquer les procédés et techniques de réduction des gaz à effets de serre . La mise en situation (texte définissant le contexte de la campagne ou étude de cas) pourrait être utilisée à titre d'évaluation des connaissances théoriques pour l'ensemble des éléments de la compétence.</p> <p>L'épreuve pourrait donc être mixte et impliquer des activités en sous-groupe pour vérifier le travail d'équipe.</p> <p>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</p> <p>Pour la composition de l'épreuve, le matériel requis par apprenant est composé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Différents équipements de traitement de déchets - Blocs notes - Stylos - 	
<p>Consigne particulière</p> <p>L'épreuve pourrait être administrée dès la fin du temps d'apprentissage de la compétence.</p> <p>En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible</p>	

comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION			Code :								
Compétence 7: Reconnaître les effets néfastes de l'activité d'extraction et de raffinage d'huiles végétales sur l'environnement		Durée :3h									
Nom de l'apprenant:		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Résultat											
SUCCÈS	ÉCHEC										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Établissement d'enseignement:											
Date de l'évaluation:											
Signature du formateur:											
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS								
1. Description de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution de l'air 1.1 Description correcte de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution de l'air			0 ou 10								
2. Description de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution des sols 2.1 Description correcte de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution des sols			0 ou 10								
3. Description de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution des eaux 3.1 Description correcte de l'impact des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales sur la pollution des eaux			0 ou 10								
4. Exploitation des mesures de pollution d'air dans le traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales 4.1 Respect des mesures de pollution d'air dans le traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales			0 ou 10								
5. Exploitation des mesures de pollution des sols dans le traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales			0 ou 10								

5.1 Respect des mesures de pollution des sols dans le traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales			
6. Exploitation des mesures de pollution des eaux dans le traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales 6.1 Respect des mesures de pollution des eaux dans le traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales			0 ou 10
7. Utilisation des notions sur les émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives dans la protection de l'environnement 7.1 Utilisation efficace des notions sur les émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives dans la protection de l'environnement			0 ou 10
8. Exploitation des procédés de réduction des émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives en vue de la protection de l'environnement 8.1 Exploitation optimale des procédés de réduction des émissions des Composés Organiques Volatils (COV) et des nuisances olfactives en vue de la protection de l'environnement			0 ou 10
9. Utilisation des techniques de traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales 9.1 Utilisation judicieuse des techniques de traitement des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales			0 ou 10
10. Exploitation des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales en vue de la réduction des gaz à effet de serre 10.1 Exploitation optimale des déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales en vue de la réduction des gaz à effet de serre			0 ou 10
TOTAL:			/100
Seuil de réussite: 70 %			
Règle de verdict: Néant	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
Métier	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales		Code	
N° et libellé de la compétence	8. Préparer la matière végétale pour la production d'huile		Durée d'apprentissage/d'évaluation	60h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Choisir la matière végétale	Produit	Choix de la matière végétale	Choix judicieux de la matière végétale	15
Nettoyer la matière végétale	Produit	Nettoyage de la matière végétale	Application correcte du processus de nettoyage de la matière végétale	10
Décortiquer la matière végétale	Produit	Décorticage de la matière végétale	Application correcte du processus de décorticage	10
Parer la matière végétale	Produit	Parage de la matière végétale	Application correcte du processus de parage	10
Broyer la matière végétale	Produit	Broyage de la matière végétale	Dimensions optimales des grains après broyage et laminage	15
Faire cuire la matière végétale broyée	Produit	Cuisson de la matière végétale broyée	Respect du processus de cuisson de la matière végétale	15
Sécher la matière végétale après cuisson	Produit	Séchage de la matière végétale après cuisson	Taux d'humidité de la matière végétale après séchage, conforme à la norme	15
Stocker la matière végétale apprêtée	Processus	Stockage de la matière végétale apprêtée	Stockage approprié de la matière végétale apprêtée	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code :
Métier	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales	
N° et énoncé de la compétence	8. Préparer la matière végétale pour la production d'huile	
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Préparer la matière végétale pour la production d'huile ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique.</p> <p>L'évaluation de type pratique pourrait être administrée individuellement.</p> <p>L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants.</p> <p>L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>La durée cumulée de l'ensemble des épreuves pourrait être d'environ 3 heures, et inclure la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques pour les différents éléments de compétence.</p>		
<i>Déroulement de l'épreuve</i>		
<p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander à l'apprenant d'utiliser les connaissances sur les matières végétales, pour exécuter les différentes étapes de préparation.</p>		
<i>Matériel (Pour un effectif de 25 apprenants)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Machines et outillage • Matières végétales. • Documentation technique 		
<i>Consignes particulières</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente ou d'une compétence évaluée en parallèle. • En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION		Code :	
N° et énoncé de la compétence		Préparer la matière végétale pour la production d'huile	
		Durée :3h	
Nom de l'apprenant:			
Établissement d'enseignement:			
Date de l'évaluation:			
Signature du formateur:			
		Résultat	
		SUCCÈS	ÉCHEC
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
1. Choix de la matière végétale 1.1 Absence d'impuretés sur la matière végétale			0 ou 15
2. Application du processus de nettoyage de la matière végétale 2.1 Application correcte du processus de nettoyage de la matière végétale			0 ou 10
3. Application du processus de décortilage 3.1 Application correcte du processus de décortilage			0 ou 10
4. Application du processus de parage 4.1 Application correcte du processus de parage			0 ou 10
5. Dimmensions des grains après broyage et laminage 5.1 Dimmensions optimales des grains après broyage et laminage			0 ou 15
6. Respect du processus de cuisson de la matière végétale 6.1 Réglage correct des appareils de cuisson			0 ou 15
7. Application judicieuse du processus de séchage 7.1 Taux d'humidité de la matière végétale après séchage, conforme à la norme			0 ou 15
8. Stockage approprié de la matière végétale apprêtée 8.1 Local de stockage approprié			0 ou 10
TOTAL:			/100
Seuil de réussite: 70 %			
Règle de verdict: Absence d'impuretés sur la matière végétale apprêtée.	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Métier	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales		Code	EHMP09
N° et Enoncé de la compétence	9. Extraire les huiles végétales par méthode physique		Durée d'apprentissage/d'évaluation	4h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Presser la matière végétale apprêtée	Processus	Application du processus de pressage	Application correcte du processus de pressage	10
	Processus	Utilisation des outils et équipements de pressage	Utilisation correcte des outils et équipements de pressage	05
	Produit	Qualité du produit	Respect des mesures d'hygiène	10
	Produit	Rendement d'extraction de la matière végétale	Rendement d'extraction conforme aux prévisions	10
Décanter l'huile brute	Processus	Application du processus de décantation/filtration	Respect du processus de décantation/filtration	10
	Processus	Utilisation des outils et équipements de décantation/filtration	Utilisation correcte des outils et équipements de décantation/filtration	05
	Produit	Qualité du produit	Respect des mesures d'hygiène	10
	Produit	Rendement après décantation	Rendement après decantation conforme aux prévisions	10
Conditionner et stocker l'huile brute	Processus	Choix des équipements et du local de conditionnement/stockage	Choix judicieux des équipements et du local de conditionnement/stockage	05
	Processus	Utilisation des outils et équipements de conditionnement	Utilisation correcte des outils et équipements de conditionnement	05
	Processus	Application des normes de conditionnement	Respect des normes de conditionnement	10
	Processus	Stockage de l'huile brute après décantation/filtration	Stockage approprié de l'huile brute après décantation/filtration	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : EHMP09
N° et énoncé de la compétence	9. Extraire les huiles végétales par méthode physique	
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Extraire les huiles végétales par méthode physique ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation de type pratique. Elle pourrait être administrée individuellement ou en petit groupe en fonction des postes de travail disponibles.</p> <p>L'environnement de réalisation de cette épreuve devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 04 heures.</p>		
<i>Déroulement de l'épreuve</i>		
<p>A partir d'une matière végétale apprêtée à cet effet, on pourrait demander à l'apprenant d'exécuter à l'aide des outils, équipements et machines nécessaires mis à sa disposition, les actions relatives au presage, à la décantation, au conditionnement et au stockage d'huiles végétales, en respectant les mesures d'hygiène-sécurité-environnement.</p>		
<i>Matériel (Pour un effectif de 25 apprenants)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Machines, équipements et outillage • Matières végétales apprêtées. • Documentation technique 		
<i>Consignes particulières</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente ou d'une compétence évaluée en parallèle. • En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION		Code : EHMP09	
N° et énoncé de la compétence	9. Extraire les huiles végétales par méthode physique		
Nom de l'apprenant:		Résultat	
Établissement d'enseignement:			
Date de l'évaluation:		SUCCÈS	ÉCHEC
Signature du forma :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
1. Application du processus de presage 1.1 Application correcte du processus de presage			0 ou 10
2. Utilisation des outils et équipements de pressage 2.1 Utilisation correcte des outils et équipements de pressage			0 ou 05
3. Application des mesures d'hygiène 3.1 Respect des mesures d'hygiène			0 ou 10
4. Rendement d'extraction 4.1 Rendement d'extraction conforme aux prévisions			0 ou 10
5. Application du processus de décantation/filtration 5.1 Respect du processus de décantation/filtration			0 ou 10
6. Utilisation des outils et équipements de décantation/filtration 6.1 Utilisation correcte des outils et équipements de décantation/filtration			0 ou 05
7. Application des mesures d'hygiène 7.1 Respect des mesures d'hygiène			0 ou 10
8. Rendement après décantation 8.1 Rendement après décantation conforme aux prévisions			0 ou 10
9. Choix des équipements et du local de conditionnement/stockage 9.1 Choix judicieux des équipements et du local de conditionnement/stockage			0 ou 05
10. Utilisation des outils et équipements de conditionnement 10.1 Utilisation correcte des outils et équipements de conditionnement			0 ou 05
11. Application des normes de conditionnement 11.1 Respect des normes de conditionnement			0 ou 10
12. Stockage de l'huile brute après décantation/filtration 12.1 Stockage approprié de l'huile brute après décantation/filtration			0 ou 10
EXIGENCES			
L'évaluation des connaissances pratiques pourrait être utilisée au cas où une observation (évaluation pratique) ne pourrait pas être réalisée. Si tel			

FICHE D'ÉVALUATION		Code : EHMP09	
N° et énoncé de la compétence	9. Extraire les huiles végétales par méthode physique		
est le cas, l'apprenant devra répondre adéquatement à 70 % des questions qui lui sont posées afin d'obtenir la totalité des points associés au critère d'évaluation			
		TOTAL:	/100
Seuil de réussite: 70 points			
Règle de verdict: Qualité de l'huile végétale extraite non conforme aux normes	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Remarque			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Métier	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales		Code	EHMC10
N° et Énoncé de la compétence	10. <i>Extraire les huiles végétales par méthode chimique</i>		Durée d'apprentissage	90h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Extraire l'huile au solvant	Processus	Utilisation des équipements et machines	Utilisation correcte des équipements et machines	10
	Processus	Application du procédé d'extraction chimique d'huiles végétales	Application correcte du procédé d'extraction chimique d'huiles végétales	10
	Processus	Application du processus de séparation de l'huile et du solvant	Respect du processus de séparation de l'huile et du solvant	10
	Processus	Application des mesures d'hygiène	Respect des mesures d'hygiène	05
Désolvanter l'huile	Processus	Utilisation des outils et équipements de désolvantation	Utilisation correcte des outils et équipements de désolvantation	10
	Processus	Application du processus de désolvantation	Application judicieuse du processus de désolvantation	10
	Produit	Qualité de l'huile brute après désolvantation	Qualité organoleptique de l'huile brute après désolvantation conforme à la norme	10
	Processus	Application des mesures d'hygiène	Respect des mesures d'hygiène	05
Conditionner et stocker l'huile brute	Produit	Choix des équipements de conditionnement/stockage de l'huile brute après désolvantation	Choix judicieux des équipements de conditionnement/stockage de l'huile brute après désolvantation	05
	Processus	Utilisation des outils et équipements de conditionnement de l'huile brute après désolvantation	Utilisation correcte des outils et équipements de conditionnement de l'huile brute après désolvantation	10
	Produit	Application des normes de conditionnement	Respect des normes de conditionnement	10
		Stockage de l'huile brute après désolvantation	Stockage approprié de l'huile brute après désolvantation	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : EHMC10
N° et énoncé de la compétence	10. Extraire les huiles végétales par méthode chimique	
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Extraire les huiles végétales par méthode chimique ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation de type pratique. Elle pourrait être administrée individuellement ou en petit groupe en fonction des postes de travail disponibles.</p> <p>L'environnement de réalisation de cette épreuve devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 04 heures.</p>		
<i>Déroulement de l'épreuve</i>		
<p>A partir d'une matière végétale apprêtée à cet effet, on pourrait demander à l'apprenant d'exécuter à l'aide des outils, équipements et machines nécessaires mis à sa disposition, les actions relatives à l'extraction au solvant, à la désolvantation, au conditionnement et au stockage d'huiles végétales, en respectant les mesures d'hygiène-sécurité-environnement.</p>		
<i>Matériel (Pour un effectif de 25 apprenants)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Machines, équipements et outillage • Matières végétales apprêtées. • Documentation technique 		
<i>Consignes particulières</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente ou d'une compétence évaluée en parallèle. • En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION		Code : EHMC10							
N° et libellé de la compétence	10. Extraire les huiles végétales par méthode chimique	Durée :04h							
Nom de l'apprenant :		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
Établissement d'enseignement :									
Date de l'évaluation :									
Signature du forma									
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS						
1. Utilisation des équipements et machines 1.1 Utilisation correcte des équipements et machines			0 ou 10						
2. Application du procédé d'extraction chimique d'huiles végétales 2.1 Application correcte du procédé d'extraction chimique d'huiles végétales			0 ou 10						
3. Application du processus de séparation de l'huile et du solvant 3.1 Respect du processus de séparation de l'huile et du solvant			0 ou 10						
4. Application des mesures d'hygiène 4.1 Respect des mesures d'hygiène			0 ou 05						
5. Utilisation des outils et équipements de désolvantation 5.1 Utilisation correcte des outils et équipements de désolvantation			0 ou 10						
6. Application du processus de désolvantation 6.1 Application judicieuse du processus de désolvantation			0 ou 10						
7. Qualité de l'huile brute après désolvantation 7.1 Qualité organoleptique de l'huile brute après désolvantation conforme à la norme			0 ou 10						
8. Application des mesures d'hygiène 8.1 Respect des mesures d'hygiène			0 ou 05						
9. Choix des équipements de conditionnement/stockage de l'huile brute après désolvantation 9.1 Choix judicieux des équipements de conditionnement/stockage de l'huile brute après désolvantation			0 ou 05						
10. Utilisation des outils et équipements de conditionnement de l'huile brute après désolvantation 10.1 Utilisation correcte des outils et équipements de conditionnement de l'huile brute après désolvantation			0 ou 10						
11. Application des normes de conditionnement 11.1 Respect des normes de conditionnement			0 ou 10						
12. Stockage de l'huile brute après désolvantation 12.1 Stockage approprié de l'huile brute après			0 ou 05						

FICHE D'ÉVALUATION		Code : EHMC10	
N° et libellé de la compétence	10. Extraire les huiles végétales par méthode chimique	Durée :04h	
désolvantation			
EXIGENCES L'évaluation des connaissances pratiques pourrait être utilisée au cas où une observation (évaluation pratique) ne pourrait pas être réalisée. Si tel est le cas, l'apprenant devra répondre adéquatement à 70 % des questions qui lui sont posées afin d'obtenir la totalité des points associés au critère d'évaluation			
TOTAL:		/100	
Seuil de réussite: 70 points			
Règle de verdict: Qualité de l'huile végétale extraite conforme aux normes	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Remarque			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Métier	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales		Code	RHMP 11
N° et libellé de la compétence	11. Raffiner les huiles végétales par méthode physique		Durée d'apprentissage	60h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Réaliser le dégommage	Produit	Application du processus de dégommage	Application correcte du processus de dégommage	10
	Processus	Utilisation des équipements de dégommage	Utilisation correcte des équipements de dégommage	05
Réaliser le séchage	Produit	Taux d'humidité après lavage et séchage	Taux d'humidité après lavage et séchage conforme aux normes	10
	Processus	Utilisation des équipements de séchage	Utilisation correcte des équipements de séchage	05
Décolorer	Produit	Application du processus de décoloration	Application correcte du processus de décoloration	10
	Processus	Utilisation des équipements de décoloration	Utilisation correcte des équipements de décoloration	10
Procéder à la décantation/filtration	Processus	Application du processus de décantation/filtration	Application correcte du processus de décantation/filtration	10
	Processus	Utilisation des équipements de décantation/filtration	Utilisation correcte des équipements de décantation/filtration	05
Réaliser la désodorisation	Produit	Application du processus de désodorisation	Application correcte du processus de désodorisation	10
	Processus	Utilisation des équipements de désodorisation	Utilisation correcte des équipements de désodorisation	05
Conditionner et stocker l'huile raffinée	Produit	Choix des équipements de conditionnement/stockage de l'huile raffinée	Choix judicieux des équipements de conditionnement/stockage de l'huile raffinée	05
	Processus	Utilisation des outils et équipements	Utilisation correcte des outils et	05

		de conditionnement et de stockage de l'huile raffinée	équipements de conditionnement et de stockage de l'huile raffinée	
	Produit	Application des normes de conditionnement et de stockage de l'huile raffinée	Respect des normes de conditionnement et de stockage de l'huile raffinée	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : RHMP 11
N° et libellé de la compétence	11. Raffiner les huiles végétales par méthode physique	
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Raffiner les huiles végétales par méthode physique ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation de type pratique. Elle pourrait être administrée individuellement ou en petit groupe en fonction des postes de travail disponibles.</p> <p>L'environnement de réalisation de cette épreuve devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 04 heures.</p>		
<i>Déroulement de l'épreuve</i>		
<p>A partir de l'huile brute extraite d'une matière végétale, on pourrait demander à l'apprenant d'exécuter à l'aide des outils, équipements et machines nécessaires mis à sa disposition, les actions relatives au dégommeage, séchage, à la décoloration, décantation/filtration, désodorisation, et au conditionnement/stockage d'huile végétale raffinée, en respectant les mesures d'hygiène-sécurité-environnement.</p>		
<i>Matériel (Pour un effectif de 25 apprenants)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Machines, équipements et outillage • Huiles végétales brutes. • Documentation technique 		
<i>Consignes particulières</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente ou d'une compétence évaluée en parallèle. • En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION		Code : RHMP 11	
N° et énoncé de la compétence	11. Raffiner les huiles végétales par méthode physique	Durée :04h	
Nom de l'apprenant:			
Établissement d'enseignement:		Résultat	
Date de l'évaluation:		SUCCÈS	ÉCHEC
Signature du formateur:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
1. Application du processus de dégommeage			0 ou 10
1.1 Application correcte du processus de dégommeage			
2. Utilisation des équipements de dégommeage			0 ou 05
2.1 Utilisation correcte des équipements de dégommeage			
3. Taux d'humidité après lavage et séchage			0 ou 10
3.1 Taux d'humidité après lavage et séchage conforme aux normes			
4. Utilisation des équipements de séchage			0 ou 05
4.1 Utilisation correcte des équipements de séchage			
5. Application du processus de décoloration			0 ou 10
5.1 Application correcte du processus de décoloration			
6. Utilisation des équipements de décoloration			0 ou 10
6.1 Utilisation correcte des équipements de décoloration			
7. Application du processus de décantation/filtration			0 ou 10
7.1 Application correcte du processus de décantation/filtration			
8. Utilisation des équipements de décantation/filtration			0 ou 05
8.1 Utilisation correcte des équipements de décantation/filtration			
9. Application du processus de désodorisation			0 ou 10
9.1 Application correcte du processus de désodorisation			
10. Utilisation des équipements de désodorisation			0 ou 05
10.1 Utilisation correcte des équipements de désodorisation			
11. Choix des équipements de conditionnement/stockage de l'huile raffinée			0 ou 05
11.1 Choix judicieux des équipements de conditionnement/stockage de l'huile raffinée			
12. Utilisation des outils et équipements de conditionnement et de stockage de l'huile raffinée			0 ou 05
12.1 Utilisation correcte des outils et équipements de conditionnement et de stockage de l'huile raffinée			
13. Application des normes de conditionnement et de stockage de l'huile raffinée			0 ou 10
13.1 Respect des normes de conditionnement et de stockage de l'huile raffinée			
EXIGENCES			
L'évaluation des connaissances pratiques pourrait être utilisée au cas où une observation (évaluation pratique) ne			

pourrait pas être réalisée. Si tel est le cas, l'apprenant devra répondre adéquatement à 70 % des questions qui lui sont posées afin d'obtenir la totalité des points associés au critère d'évaluation			
TOTAL:			/100
Seuil de réussite: 70 %			
Règle de verdict: Respect des règles d'hygiène	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Métier	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales		Code	RHMC 12
N° et libellé de la compétence	12. Raffiner les huiles végétales par méthode chimique		Durée d'apprentissage	90 h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Réaliser la démulgation	Produit	Application du processus de démulgation	Application correcte du processus de démulgation	10
	Processus	Utilisation des équipements et machines de démulgation	Utilisation correcte des équipements et machines de démulgation	05
Effectuer la neutralisation	Produit	Application du procédé de neutralisation	Application correcte du procédé de neutralisation	05
	Processus	Utilisation des équipements et machines de neutralisation	Utilisation correcte des équipements et machines de neutralisation	05
Laver et sécher le produit neutralisé	Produit	Application des techniques de lavage et de séchage	Application correcte des techniques de lavage et de séchage	05
	Processus	Utilisation des équipements et machines de lavage et de séchage	Utilisation correcte des équipements et machines de lavage et de séchage	05
Procéder à la décoloration	Produit	Application du processus de décoloration	Respect du processus de décoloration	05
	Processus	Utilisation des équipements et machines de décoloration	Utilisation correcte des équipements et machines de décoloration	05
Réaliser la filtration	Produit	Application du processus de filtration	Respect du processus de filtration	05
	Processus	Utilisation des équipements et	Utilisation correcte des	05

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Métier	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales		Code	RHMC 12
N° et libellé de la compétence	12. Raffiner les huiles végétales par méthode chimique		Durée d'apprentissage	90 h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
		machines de filtration	équipements et machines de filtration	
Effectuer le décirage ou winterization	Produit	Application des techniques de décirage ou winterization	Application correcte des techniques de décirage ou winterization	05
	Processus	Utilisation des équipements et machines de décirage ou winterization	Utilisation correcte des équipements et machines de décirage ou winterization	05
Réaliser la désodorisation	Produit	Application du processus de désodorisation	Respect du processus de désodorisation	05
	Processus	Utilisation des équipements et machines de désodorisation	Utilisation correcte des équipements et machines de désodorisation	05
Procéder au refroidissement	Produit	Application des techniques de refroidissement	Application correcte des techniques de refroidissement	05
	Processus	Utilisation des équipements et machines de refroidissement	Utilisation correcte des équipements et machines de refroidissement	05
Conditionner et stocker l'huile végétale raffinée	Produit	Choix des équipements de conditionnement/stockage de l'huile raffinée	Choix judicieux des équipements de conditionnement/stockage de l'huile raffinée	05
	Processus	Utilisation des outils et équipements de	Utilisation correcte des outils et équipements de	05

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Métier	Ouvrier Producteur et Raffineur d'Huiles Végétales		Code	RHMC 12
N° et libellé de la compétence	12. Raffiner les huiles végétales par méthode chimique		Durée d'apprentissage	90 h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
		conditionnement de l'huile raffinée	conditionnement de l'huile raffinée	
	Processus	Application des normes de conditionnement /stockage	Respect des normes de conditionnement /stockage	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code : RHMC 12
N° et énoncé de la compétence	12. Raffiner les huiles végétales par méthode chimique	
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Raffiner les huiles végétales par méthode chimique ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation de type pratique. Elle pourrait être administrée individuellement ou en petit groupe en fonction des postes de travail disponibles.</p> <p>L'environnement de réalisation de cette épreuve devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail. La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 04 heures.</p>		
<i>Déroulement de l'épreuve</i>		
<p>A partir de l'huile brute extraite d'une matière végétale, on pourrait demander à l'apprenant d'exécuter à l'aide des outils, équipements et machines nécessaires mis à sa disposition, les actions relatives à la démulagination, neutralisation, décoloration, filtration, décirage, désodorisation, refroidissement, et au conditionnement/stockage d'huile végétale raffinée, en respectant les mesures d'hygiène-sécurité-environnement.</p>		
<i>Matériel (Pour un effectif de 25 apprenants)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Machines, équipements et outillage • Huiles végétales brutes. • Documentation technique 		

FICHE D'ÉVALUATION		Code : RHMC 12	
N° et énoncé de la compétence	12. Raffiner les huiles végétales par méthode chimique	Durée :4h	
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur:		Résultat	
		SUCCÈS	ÉCHEC
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
1. Application correcte du processus de démulgation 1.1 Absence de mucilages après démulgation			0 ou 10
2. Utilisation correcte des équipements et machines de démulgation 2.1 Respect des règles de sécurité			0 ou 05
3. Application correcte du procédé de neutralization 3.1			0 ou 05
4. Utilisation correcte des équipements et machines de neutralization 4.1 Respect des règles de sécurité			0 ou 05
5. Application correcte des techniques de lavage et de séchage 5.1 Taux d'humidité après lavage et séchage conforme aux normes			0 ou 05
6. Utilisation correcte des équipements et machines de lavage et de séchage 6.1 Respect des règles de sécurité			0 ou 05
7. Application correcte du processus de décoloration 7.1 Respect du processus de décoloration			0 ou 05
8. Utilisation correcte des équipements et machines de décoloration 8.1 Respect des règles de sécurité			0 ou 05
9. Application correcte du processus de filtration 9.1 Respect du processus de filtration			0 ou 05
10. Utilisation correcte des équipements et machines de filtration 10.1 Respect des règles de sécurité			0 ou 05
11. Application correcte des techniques de décirage ou winterization 11.1 Application correcte des techniques de décirage ou winterization			0 ou 05
12. Utilisation correcte des équipements et machines de décirage ou winterization 12.1 Respect des règles de sécurité			0 ou 05

FICHE D'ÉVALUATION		Code : RHMC 12	
N° et énoncé de la compétence	12. Raffiner les huiles végétales par méthode chimique	Durée :4h	
13. Application correcte du processus de désodorisation 13.1 Respect du processus de désodorisation			0 ou 05
14. Utilisation correcte des équipements et machines de désodorisation 14.1 Respect des règles de sécurité			0 ou 05
15. Application correcte des techniques de refroidissement 15.1 Application correcte des techniques de refroidissement			0 ou 05
16. Utilisation correcte des équipements et machines de refroidissement 16.1 Respect des règles de sécurité			0 ou 05
17. Choix judicieux des équipements de conditionnement/stockage de l'huile raffinée 17.1 Respect des normes			0 ou 05
18. Utilisation correcte des outils et équipements de conditionnement de l'huile raffinée 18.1 Respect des règles de sécurité			0 ou 05
19. Application judicieuse des normes de conditionnement /stockage 19.1 Respect des normes de conditionnement /stockage			0 ou 05
TOTAL:			/100
Seuil de réussite: 70 %			
Règle de verdict: Respect des règles d'hygiène	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Métier	Ouvrier Producteur et Raffineur des Huiles Végétales		Code	TDPH13
N° et libellé de la compétence	13. Valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales		Durée d'apprentissage	60h
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Trier les déchets	Produit	Application du processus de triage	Application correcte du processus de triage	10
	Processus	Utilisation des outils et équipements	Utilisation correcte des outils et équipements	10
Sécher les déchets	Produit	Séchage de la matière	Séchage adéquat de la matière	05
	Processus	Utilisation des outils et équipements	Utilisation correcte des outils et équipements	05
broyer les déchets	Produit	Application des normes de broyage	Broyage selon les normes	10
	Processus	Utilisation des outils et équipements	Utilisation correcte des outils et équipements	10
Composter	Produit	Application du processus de Compostage	Application correcte du processus de Compostage	10
	Processus	Utilisation des outils et équipements	Utilisation correcte des outils et équipements	10
Réformer	Produit	Application du processus de réformatage	Application correcte du processus de réformatage	10
	Produit	Choix de la méthode de réforme	Méthode de réforme adéquate	10
	Processus	Utilisation des outils et équipements	Utilisation correcte des outils et équipements	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		Code: TDPH13
N° et énoncé de la compétence	13. Valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	
<i>Renseignements généraux</i>		
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation de type pratique. Elle pourrait être administrée individuellement ou en petit groupe en fonction des postes de travail disponibles.</p> <p>L'environnement de réalisation de cette épreuve devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>La durée de l'épreuve pourrait être d'environ 04 heures.</p>		
<i>Déroulement de l'épreuve</i>		
<p>A partir des différents déchets issus du processus d'extraction et raffinage d'huiles végétales, on pourrait demander à l'apprenant d'exécuter à l'aide des outils, équipements et machines nécessaires mis à sa disposition, les actions relatives au tri, au traitement et au compostage des déchets, en respectant les mesures d'hygiène-sécurité-environnement.</p>		
<i>Matériel (Pour un effectif de 25 apprenants)</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Machines, équipements et outillage • Masse de déchets. • Documentation technique 		
Consigne particulière		
<ul style="list-style-type: none"> • En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris. 		

FICHE D'ÉVALUATION		Code : TDPH13	
N° et énoncé de la compétence	14. Valoriser les déchets issus de l'extraction et du raffinage d'huiles végétales	Durée :4h	
Nom de l'apprenant:		Résultat	
Établissement d'enseignement:			
Date de l'évaluation:		SUC CÈS	ÉCHEC
Signature du formateur:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
1. Application correcte du processus de triage 1.1 Regroupement des déchets triés par affinité			0 ou 10
2. Utilisation correcte des outils et équipements 2.1 Respect des mesures de sécurité			0 ou 10
3. Séchage adéquat de la matière 3.1 Séchage conforme aux normes			0 ou 05
4. Utilisation correcte des outils et équipements 4.1 Respect des mesures de sécurité			0 ou 05
5. Broyage selon les normes 5.1 Qualité du broyage			0 ou 10
6. Utilisation correcte des outils et équipements 6.1 Respect des mesures de sécurité			0 ou 10
7. Application correcte du processus de Compostage 7.1 Qualité du compostage			0 ou 10
8. Utilisation correcte des outils et équipements 8.1 Respect des mesures de sécurité			0 ou 10
9. Application correcte du processus de réformatage 9.1 Qualité du réformatage			0 ou 10
10. Méthode de réforme adéquate 10.1 Choix judicieux du mode de réforme			0 ou 10
11. Utilisation correcte des outils et équipements 11.1 Respect des mesures de sécurité			0 ou 10
TOTAL:			/100
Seuil de réussite: 70 %			
Règle de verdict: Respect des règles d'hygiène-sécurité-environnement	Oui <input type="checkbox"/>	Non <input type="checkbox"/>	
Remarque :			

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

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