

# Référentiel pour le métier

## OUVRIER (IÈRE) POLYVALENT (E) DE LIGNE DE TRANSFORMATION DE L'ARACHIDE

Niveau: ouvrier qualifié



Edition 2022

Une publication soutenue par le gouvernement fédéral allemand par l'intermédiaire  
du Programme d'Appui au Développement Rural (PADER) mise en œuvre par la  
Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

# CONTENU

Référentiel métier compétence

Référentiel de formation

Référentiel d'évaluation

Guide d'organisation pédagogique et matérielle

Guide pédagogique



# SOMMAIRE

LISTE DES ABREVIATIONS ET ACRONYMES .....	7
Préface .....	8
Résumé .....	9

## **SECTION 1: REFERENTIEL METIER COMPETENCE 11**

INTRODUCTION .....	12
I. CONTEXTE GENERAL .....	13
II. CARTOGRAPHIE DES EMPLOIS/METIERS DE LA FILIERE ARACHIDE .....	14
1. Présentation générale .....	14
2. Choix des métiers pour les référentiels à développer.....	15
III. DESCRIPTION GENERALE DU METIER D'OUVRIER (IERE) POLYVALENT (E) DE LIGNE DE TRANSFORMATION D'ARACHIDE .....	17
IV. ANALYSE DES FONCTIONS, ACTIVITES ET OPERATIONS .....	20
1. Fonctions principales .....	20
2. Fonctions connexes .....	25
V. DESCRIPTION DES CONDITIONS DE REALISATION ET DES CRITERES DE REUSSITE DES ACTIVITES .....	27
VI. PROCESSUS DE TRAVAIL .....	35
VII. LES HABILETES TRANSFERABLES ET LES COMPORTEMENTS SOCIO-AFFECTIFS REQUIS POUR EXERCER LE METIER .....	35
VIII. PRESENTATION DES COMPETENCES VISEES PAR LE METIER D'OUVRIER POLYVALENT DE LIGNE D'HUILERIE.....	41
1. Compétences particulières .....	41
2. Compétences générales.....	41
3. Matrice des compétences du métier d'ouvrier polyvalent de ligne de transformation de l'arachide .....	42
IX. SUGGESTIONS AYANT TRAIT A LA FORMATION .....	43
CONCLUSION .....	44

## **SECTION 2: REFERENTIEL DE FORMATION 45**

INTRODUCTION46	
I. LES FONDEMENTS DE LA FORMATION.....	47
1.1 Finalités du secteur de la formation.....	47
1.2 Les nouvelles évolutions des orientations de la formation professionnelle .....	47
II. DESCRIPTION GENERALE DU METIER .....	48
2.1 Définition du métier .....	48
2.2 Contexte professionnel.....	48
2.3 Opportunités d'emploi .....	49
III. LISTE DES COMPETENCES VISEES PAR LA FORMATION .....	49
3.1 Compétences particulières .....	49
3.2 Compétences générales .....	49
IV. LA MATRICE DES OBJETS DE FORMATION .....	50
V. LA DESCRIPTION DES OBJECTIFS DE FORMATION.....	52
5.1 Objectif de comportement N°1 : Approvisionner une unité de transformation moderne en arachide .....	52
5.2 Objectif de comportement N°2 : Fabriquer la pâte d'arachide pure.....	53
5.3 Objectif de comportement N°3 : Fabriquer le beurre d'arachide .....	57
5.4 Objectif de comportement N°4 : Fabriquer l'huile d'arachide .....	64
5.5 Objectif de comportement N°5 : Gestion d'une unité moderne de transformation d'arachide .....	68
5.6 Objectif de comportement N°6 : Appliquer les BPH-BPF.....	69
5.7 Objectif de comportement N°7 : Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets .....	70
5.8 Objectif de comportement N° 8 : Communiquer en milieu professionnel .....	72
5.9 Objectif de situation N° 9 : Se situer au regard du métier et de la formation de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide .....	73
VI. LISTE DES MODULES.....	76
VII. DESCRIPTION DES MODULES .....	77

Module N°1 : Approvisionnement d'une unité de transformation moderne en graines d'arachide.....	77
Module N°2 : Fabrication de la pâte d'arachide pure .....	78
Module N°3 Fabrication du beurre d'arachide .....	82
Module N°4 : Fabrication de l'huile d'arachide raffinée.....	85
Module 5 : Gestion d'une entreprise de transformation moderne d'arachide.....	87
Module N°6 : Bonnes Pratiques d'hygiène et de Fabrication (BPH-BPF).....	89
Module N°7 : Gestion des déchets dans une unité de transformation moderne.....	91
Module N°9 : Métier et formation de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide .....	94
VIII. LOGIGRAMME DES SEQUENCES DE FORMATION .....	97
IX. PROGRAMME DE REALISATION DE LA FORMATION.....	98

### **SECTION 3:REFERENTIEL D'EVALUATION**

**103**

INTRODUCTION .....	104
I. MODALITES DE FORMATION ET D'EVALUATION .....	105
1.1 Identification du vivier.....	105
1.2 Modalités de formation .....	105
1.2.1 Mode de formation.....	105
1.2.2 Durée de formation .....	105
1.3 Modalités d'évaluation.....	105
1.4 Conditions de reprises.....	105
II. LISTE DES COMPETENCES ET MODULES VISEES PAR LA FORMATION.....	106
III. EVALUATION DE LA FORMATION .....	107
3.1 Objectif de comportement N°1 : Approvisionnement d'une unité de transformation en graines d'arachide ....	107
3.1.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	108
3.1.2 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	109
3.1.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N° 1.....	110
3.1.4 Description des épreuves d'évaluation.....	111
3.2 Objectif de comportement N°3 : Produire la pâte d'arachide pure.....	112
3.2.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	114
3.2.2 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	115
3.2.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°2.....	117
3.2.4 Description des épreuves d'évaluation .....	118
3.3 Objectif de comportement N°3: Produire le beurre d'arachide .....	120
3.3.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	123
3.3.2 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	123
3.3.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°3.....	126
3.3.4 Description des épreuves d'évaluation .....	128
3.4 Objectif de comportement N°4 : Produire l'huile d'arachide.....	129
3.4.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	131
3.4.2 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	132
3.4.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°4 .....	134
3.4.4 Description des épreuves d'évaluation .....	136
3.5 Objectif de comportement N°5 : Gérer une unité de transformation moderne d'arachide .....	137
3.5.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	138
3.5.2 Description des épreuves d'évaluation .....	139
3.6 Objectif de comportement N°6 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de Fabrication (BPH-BPF).....	139
3.6.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	141
3.6.2 Tableau de spécification (épreuve pratique) .....	141
3.6.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N° 6.....	143
3.6.4 Description des épreuves .....	144
3.7 Objectif de comportement N°7 : Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets.....	145
3.7.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	146
3.7.2 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	147
3.7.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N° 7.....	148

3.7.4 Description des épreuves d'évaluation .....	149
3.8 Objectif de comportement N°8 : Communiquer en milieu professionnel.....	150
3.8.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	151
3.8.2 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	151
3.8.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°8.....	153
3.8.4 Description des épreuves d'évaluation .....	153
CONCLUSION .....	155
<b>SECTION 4: GUIDE D'ORGANISATION PEDAGOGIQUE ET MATERIELLE</b> .....	<b>156</b>
INTRODUCTION .....	157
I. TABLEAU DE SYNTHESE DU REFERENTIEL DE FORMATION.....	158
II. L'ORGANISATION PHYSIQUE ET MATERIELLE .....	158
Ressources matérielle.....	158
Machinerie, équipements et accessoires.....	158
Matériel de sécurité.....	160
Matière d'œuvre et matière première.....	161
Mobilier et équipements de bureau.....	161
Matériels audiovisuels et informatiques.....	162
Matériel didactique.....	162
Ressources physiques.....	163
Infrastructures et aménagements.....	163
Ressources humaines.....	163
Les besoins et le profil des formateurs .....	163
Les besoins en personnels de soutien (responsables des ateliers pédagogiques, référents ou maîtres de stage, professionnels du métier) .....	164
Le perfectionnement des formateurs .....	164
<b>SECTION 5: GUIDE PEDAGOGIQUE</b> .....	<b>166</b>
I. PRESENTATION GENERALE DU GUIDE .....	167
II. PRINCIPES PEDAGOGIQUES RECOMMANDES.....	167
III. PROJET EDUCATIF ET INTENTIONS PEDAGOGIQUES .....	168
IV. PRESENTATION GENERALE DU REFERENTIEL DE FORMATION .....	168
V. LISTE DES COMPETENCES.....	169
VI. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES.....	169
6.1 Fiche pédagogique du module N°1 : Approvisionnement d'une unité de transformation moderne en graines d'arachide.....	171
6.2 Fiche pédagogique N°2 : Fabrication de la pâte d'arachide pure .....	173
VII. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES .....	210
7.1 Sensibilisation et formation des acteurs pour l'implantation de la formation .....	210
7.2 Mobilisation des ressources .....	210
7.3 Application et suivi du programme de formation .....	210
7.4 Mécanisme de suivi des séjours en milieu professionnel .....	211
ANNEXES .....	212

## LISTE DES ABREVIATIONS ET ACRONYMES

- APC** : Approche par Compétences
- AST** : *Analyse de la Situation de Travail*
- DR** : *Délégation régionale*
- FPAP** : Formation Professionnelle Agricole
- GIC** : Groupement d'Initiative Commune
- GIE** : Groupe d'Intérêt Economique
- GIZ** : Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit  
Coopération technique allemande
- MINADER** : Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
- MINEFOP** : Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
- MINEPAT** : Ministère de l'Economie, de la Planification et de l'Aménagement du Territoire
- MINEPIA** : Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales
- MINRESI** : Ministère de la Recherche scientifique et de l'Innovation
- MO** : Main d'œuvre
- PADER** : Programme d'Appui au Développement Rural
- PLANOPAC** : Plateforme Nationale des Organisations Professionnelles Agro-sylvo-pastorales et Halieutiques du Cameroun
- Programme AFOP** : Programme Appui à la Rénovation et au Développement de la Formation Professionnelle dans les Secteurs de l'Agriculture, de l'Elevage et des Pêches.
- RMC** : Référentiel de métier-compétences

## Préface

Le Cameroun s'est projeté à l'horizon 2035 de devenir « un pays émergent, démocratique, et uni dans sa diversité ». Cette vision est traduite dans le document de Stratégie Nationale de Développement (SND30) adopté en 2020. La Stratégie de Développement du Secteur Rural couplé au Plan National d'Investissement Agricole (SDSR/PNIA 2020-2030) qui en découle s'est fixée comme objectif global, de soutenir une croissance durable du secteur rural pour contribuer à la richesse nationale et améliorer les conditions de vie des populations.

Aussi, en 2019, le Gouvernement a élaboré un Plan d'Action National (PAN) pour la promotion de l'emploi décent des jeunes ruraux et de l'esprit d'entreprise pour la période 2020-2030. Il a pour but de créer les conditions d'emploi pour les jeunes dans les chaînes de valeur agricoles, de soutenir et de faciliter leur entrée préférentielle dans les débouchés agro-alimentaires attractifs et rémunérateurs. L'objectif général du PAN est de promouvoir une nouvelle génération de jeunes, créateurs d'emplois ruraux dans les secteurs agropastoral et agroalimentaire. À travers ce Plan, le Gouvernement souhaite pour la période 2020- 2030 : (i) impulser la mise en place d'un cadre institutionnel de coordination favorable à la création, au développement et au suivi de l'emploi et de l'entrepreneuriat agropastoral des jeunes ruraux, (ii) renforcer les capacités managériales et entrepreneuriales des jeunes ruraux pour accroître la productivité et la compétitivité agropastorales, (iii) faciliter l'accès des jeunes créateurs d'emplois ruraux aux mécanismes financiers diversifiés, adaptés à leurs besoins et (iv) développer un système de communication facilitant la gestion des opportunités d'affaires dans le secteur agropastoral, aux niveaux national, régional et international.

C'est ainsi que le Chef de l'État Camerounais, Son Excellence Paul Biya, n'a de cesse de rappeler l'importance des secteurs de l'agriculture et de l'élevage pour notre économie et la place de la jeunesse dans le processus de sa transformation structurelle. Et plus récemment encore, dans son adresse à la Jeunesse, le 10 février 2022, il a relevé, au nombre des grands défis, celui de la disponibilité des compétences de qualité, à même de répondre aux nouveaux impératifs de développement. Pour cela, il a recommandé l'augmentation de l'offre de formation, afin de donner l'occasion à tous les jeunes d'acquérir des compétences utiles et adaptées, susceptibles de leur ouvrir des opportunités d'emploi dans tous les domaines.

C'est dans ce sens que le présent référentiel de formation pour le métier d'Ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide a été élaboré selon l'Approche Par Compétences dans le but d'élargir et d'améliorer les offres de formation dans le secteur de l'agriculture en général et celui de la filière arachide en particulier. En effet, l'analyse des chaînes de valeur arachide a permis d'identifier dans les maillons les différents métiers et caractériser les déficits des compétences qui en découlent. Ainsi, la professionnalisation des acteurs des chaînes de valeur est une condition sine qua none pour leur développement.

Le présent référentiel est donc un document de référence pour l'ensemble des acteurs du monde de travail et de la formation professionnelle. Par conséquent, nous les exhortons tous à se l'approprier et à contribuer à son implantation.

Au nom du Gouvernement Camerounais, nous réitérons nos remerciements au Gouvernement Allemand à travers la GIZ et plus particulièrement au Programme d'Appui de Développement Rural (PADER), pour son implication déterminante à l'élaboration de ce référentiel.

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET  
DU DÉVELOPPEMENT RURAL**



**GABRIEL MBAIROBE**

**LE MINISTRE DE L'EMPLOI ET DE  
LA FORMATION PROFESSIONNELLE**



**ISSA TCHIROMA BAKARY**

## Résumé

Le référentiel de formation professionnelle pour le métier d'Ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide est le fruit de la coopération entre d'une part, la République du Cameroun à travers le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER) et le Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (MINEFOP) et d'autre part la République Fédérale d'Allemagne représentée par la GIZ à travers le Programme d'Appui au Développement Rural (GIZ/PADER).

L'élaboration de ce référentiel de formation s'est faite selon l'Approche Par Compétences (APC) conformément aux guides méthodologiques développés par l'Organisation Internationale de la Francophonie (OIF).

Le présent document comporte cinq sections:

- Section 1 : Référentiel de Métier - Compétences (RMC) ;
- Section 2 : Référentiel de Formation (RF) ;
- Section 3 : Référentiel d'Évaluation (RE);
- Section 4 : Guide Pédagogique (GP);
- Section 5 : Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle (GOPM).

Ce référentiel décline les compétences inhérentes à l'exercice de ce métier. Il décrit les différents modules de formation ainsi que les outils d'évaluation. Par ailleurs, il donne les indications sur le cadre infrastructurel et matériel pour une meilleure mise en œuvre de la formation professionnelle. Il sert de point de repère commun aux différents acteurs des milieux du travail et de la formation professionnelle.

## REMERCIEMENTS

Ce Référentiel de formation du métier d'Ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide a été élaboré selon l'Approche Par Compétences (APC) sous la tutelle technique du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER) et la tutelle méthodologique du Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (MINEFOP), avec l'appui du Programme d'Appui au Développement Rural (GIZ/PADER).

Les rencontres des acteurs impliqués dans le processus de l'élaboration et de la validation dudit référentiel, n'auraient pas été possible sans le concours de nombreuses personnes et entreprises. Les listes jointes en annexe reprennent les noms des personnes, des organisations et des entreprises consultées. Qu'ils trouvent ici, l'expression de nos remerciements pour leur disponibilité et leur apport précieux à la conception de ce référentiel.

# OUVRIER (IÈRE) POLYVALENT (E) DE LIGNE DE TRANSFORMATION DE L'ARACHIDE

## SECTION 1

## RÉFÉRENTIEL METIER COMPÉTENCE



## INTRODUCTION

Dans le cadre de la dynamisation des contenus de la formation professionnelle agropastorale, le MINADER avec l'appui de la GIZ à travers le Programme d'Appui au Développement Rural (PADER), a entrepris l'élaboration des référentiels selon l'approche par compétences (APC). Cette approche prévoit dans le processus d'élaboration d'un programme d'études, une Analyse de la Situation de Travail (AST) dans le but de décrire le profil professionnel attendu de ce milieu dans l'exercice d'un métier concerné et aboutir à l'élaboration d'un Référentiel de Métier-Compétences (RMC) en adéquation avec les activités réelles de la vie professionnelle. L'AST est une étape préalable et participative, impliquant les professionnels d'un métier et qui apporte une réponse appropriée aux besoins de formations exprimées en matière de qualification de main-d'œuvre et une cohérence des contenus futurs de formation. Ceci, dans la perspective d'améliorer l'employabilité des jeunes et des femmes. L'APC qui en est son fondement, encourage les partenariats entre les organisations professionnelles, les entreprises et les structures de formation. Mais cela n'est possible que si tous les acteurs se donnent la main et s'impliquent dans le processus de sa mise en œuvre. La présente mission vise l'identification des métiers, l'analyse des situations de travail et l'élaboration des référentiels de métier-compétences pour la filière arachide dans ses différents maillons de la chaîne de valeurs.

Le présent document de Référentiel de Métier-Compétences (RMC) est celui **de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de ligne de transformation de l'arachide**. Il est la première étape de la conception de l'ensemble des référentiels pour ce métier. Il décrit les activités que l'apprenant en fin de formation, exercera dans sa vie professionnelle. Il sert de point de repère commun aux différents acteurs des milieux du travail et du monde de la formation.

Le RMC de **l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de ligne de transformation de l'arachide** dresse le portrait plus ou moins exhaustif de ce métier. Il est élaboré à partir des informations recueillies auprès des professionnels et des personnes ressources sur le terrain et au cours de l'atelier de l'AST. Les informations recueillies au cours de cet atelier permettent de formuler les compétences et de définir celles visées par la formation.

Le RMC de **l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de ligne de transformation de l'arachide** comprend les rubriques suivantes :

- Le contexte général de la chaîne de valeur arachide ;
- La cartographie des emplois/métiers de la filière arachide ;
- La description générale du métier de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide ;
- L'analyse des fonctions, des activités et des opérations du métier de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide ;
- La description des conditions de réalisation et les critères de performances liés à chacune des activités du métier de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide ;
- La description du processus de travail du métier de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide ;
- Les habiletés transférables et comportements socio-affectifs requis du métier de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide ;
- La présentation des compétences du métier de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide ;
- Les suggestions et recommandations ayant trait à la formation au du de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide.

## I. CONTEXTE GENERAL

L'arachide est une légumineuse à graines largement cultivée dans le monde. Les graines d'arachide se consomment crues, cuites ou grillées et font l'objet de transformations en beurre, confiseries, farines, soupes, boulettes boissons alcoolisées etc. L'extraction d'huile alimente un commerce local et international et constitue une occupation artisanale importante. Le tourteau qui résulte de l'extraction d'huile constitue un aliment du bétail riche en protéines. Le feuillage est un fourrage prisé et peut se consommer frais, en foin ou ensilé et parfois utilisé comme engrais vert. En plus de la valeur nutritive qu'on lui connaît, l'arachide est aussi utilisée en cosmétologie et en médecine (Nguepjob, 2016).

La production mondiale d'arachide en gousses est estimée à 42,44 millions de tonnes sur une superficie totale de 25,68 millions d'ha. Les principaux pays producteurs sont la Chine (15,78 millions de t/an, sur 4,52 millions d'ha), l'Inde (6,58 millions de t/an sur 5,20 millions d'ha) et le Nigeria (3,41 millions de t/an sur 2,77 millions d'ha). Le Cameroun avec une production de 0,62 million de t/an sur une surface de 0,44 million d'ha occupent le 11<sup>ème</sup> rang mondial et le 5<sup>ème</sup> rang africain. Par ailleurs, le rendement de production en Afrique (0,96 t/ha) reste très faible comparativement à l'Asie (2,3 t/ha). Ces rendements sont très inégaux entre les pays : 7,38 t/ha en Israël, 4,40 t/ha aux USA, 3,5 t/ha en Chine, 1,2 t/ha au Nigeria ou encore 0,96 t/ha au Cameroun (Fao stat, 2018).

Au Cameroun, l'analyse des causes de la faible production et de la variation erratique des rendements (0,3-1.4 t/ha) révèle des facteurs internes, technico-économique de la filière (faible productivité par actif rural et par surface cultivée, accès difficile aux intrants et semences performants et politiques publiques peu incitatives) et des facteurs naturels liés aux perturbations climatiques. Malgré ses atouts et ses potentialités, les performances du secteur agricole et rural camerounais restent à tous égards en deçà des attentes.

Etant conscient des attentes et des contraintes, le MINADER s'est doté en 2005 d'un document de stratégie du développement du secteur rural (DSDSR) qui propose comme objectif stratégique premier de développer durablement les productions et l'offre agricoles. Cet objectif du DSDSR a d'ailleurs été renforcé en 2009 par le Ministère de l'Economie, de la Planification et de l'aménagement du Territoire (MINEPAT, 2009). Dans cette dynamique, le programme d'appui au développement rural (PADER) de la Coopération Allemande au Cameroun sous tutelle du MINADER a fait du développement rural un pôle prioritaire de coopération (GIZ, mars 2018). Les régions Nord ont été ciblées à la demande du Gouvernement Camerounais comme des régions prioritaires d'intervention, entrant dans la catégorie des zones rurales à haut risque et à déficit alimentaire chronique (MINADER, 2005). Dans cette zone septentrionale camerounaise, l'arachide a été identifiée comme l'une des principales cultures émergentes dont le développement de la filière pourrait garantir une amélioration notable des conditions de vie des producteurs locaux par plusieurs mécanismes socio-économiques.

La formation des acteurs de la chaîne de valeurs arachide est incontestablement un levier utile pour le développement de cette filière. En outre, Besson (2012) soutient que la formation des masses rurales est nécessaire pour plusieurs raisons : d'abord parce le métier d'agriculteur est un métier complexe spécifique ; ensuite parce que le développement des exploitations agricoles génère de nombreuses opportunités de création d'entreprises d'amont et d'aval, elles-mêmes créatrices d'emplois ; et enfin pour préparer les jeunes (plus de 50% de la population) à une insertion dans le secteur agricole et rural.

Il est question ici d'un modèle d'apprentissage basé sur le développement des compétences dans un contexte de formation professionnelle. Cette formation professionnelle dans le secteur agricole et rural est donc un élément-clé des stratégies à impulser pour faire face à l'accumulation des enjeux à relever sur une période très courte : augmenter la productivité, maîtriser la gestion de l'espace rural, assurer la viabilité des structures d'exploitation et

l'employabilité des acteurs. Le présent projet a pour but de répertorier des emplois métiers le long des différents maillons (production, transformation et commercialisation) de la chaîne de valeurs arachide et d'identifier quatre (04) métiers porteurs et prioritaires dont les référentiels mériteraient d'être développés.

## II. CARTOGRAPHIE DES EMPLOIS/METIERS DE LA FILIERE ARACHIDE

### 1. Présentation générale

La cartographie des métiers/emplois est construite à partir de la revue de la documentation que nous avons exploitée sur la filière arachide et les informations obtenues auprès des acteurs de chaque maillon de la filière à la suite des rencontres.

Dans le tableau qui suit, la cartographie complète de l'ensemble des emplois/métiers des trois maillons de la filière arachide est présentée :

Maillons	Métiers identifiés
Production	Exploitant (e) agricole
	Manœuvre/Ouvrier agricole
	Producteur semencier /Producteur de semences d'arachide
	Exploitant (e) agricole spécialisé (e) en production d'arachide
	Fourrager
Transformation	Technicien spécialisé, production semences pré base et base
	Transformateur/trice artisanal (e) d'arachide
	Ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide
	Conducteur (trice) de machine de transformation d'arachide
	Technicien conducteur de ligne de transformation agroalimentaire
	Chef d'équipe (agent de maîtrise)
	Chef de quart
	Ouvrier polyvalent de laboratoire
	Chef d'équipe (agent de maîtrise) de laboratoire
Contre maitre de laboratoire	
Commercialisation	Collecteur
	Pisteur/Coxeur
	Acheteur/agréeur de produit
	Détaillants
	Grossistes et semi-grossistes
	Importateur
	Exportateur

Conseil-Gestion	Conseiller en développement organisationnel et préparation des plans d'affaire
	Conseiller technique d'encadrement des producteurs
	Gestionnaire de coopérative agricole
	Fournisseurs d'intrants
	Ingénieur en Gestion de procédés
	Conseiller clientèle agricole et/ou Agence bancaire
	Chargé des approvisionnements et des stocks
	Machiniste/Maintenancier
	Qualiticiens
	Machiniste/Mécanicien agricole

## 2. Choix des métiers pour les référentiels à développer

A l'issue des différents ateliers de l'analyse de la situation de travail (AST) avec les acteurs de la chaîne de valeurs arachide, quatre (04) métiers ont été retenus selon leur importance et leur priorité pour le développement des référentiels. Ce sont les métiers de :

1. Exploitant (e) agricole spécialisé (e) en production de semences
2. Exploitant (e) agricole spécialisé (e) en production d'arachide
3. Transformateur /trice artisanale d'arachide
4. Ouvrier (e) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide

De l'analyse de ces choix, les justifications suivantes sont apportées :

### **Pourquoi développer le métier d'exploitant (e) agricole spécialisé (e) en production de semences d'arachide ?**

Le déficit chronique de semences « certifiées » et l'absence de semences de qualité constituent un véritable frein à l'émergence de la culture de l'arachide au Cameroun. On dénombre une dizaine de producteurs de semences et les meilleurs d'entre eux produisent entre 2-8 tonnes par an. Le nombre de producteurs et le volume de semences produites est très faible au regard des besoins actuels en semences. A titre d'illustration, pour certaines variétés, la demande en semences pour un hectare d'arachides en cultures pure est de 120 kg. La surface, certes prospective, occupée par les cultures est d'environ 1.000.000 ha. Il faudrait donc une production de 120.000.000 kg de semences pour couvrir ces surfaces. Au regard du tonnage des meilleurs producteurs semenciers actuels (2-8 tonnes), il faudrait entre 15.000 et 60.000 producteurs pour couvrir les besoins en semences estimés à 120.000 tonnes. Malheureusement, ce n'est pas encore le cas, l'offre en semences d'arachides est très faible et les semences qui sont utilisées par les producteurs présentent souvent une grande variabilité que l'on ressent sur la viabilité, la qualité et la quantité des productions qui en résultent.

Il apparaît donc nécessaire, voire urgent de développer pour cette filière arachide un métier d'exploitant agricole spécialisé dans la production des semences, afin d'avoir une offre en semences de qualité, capable de combler le besoin actuellement ressenti pour la promotion et la viabilité de cette filière.

### **Pourquoi développer le métier d'exploitant (e) agricole spécialisé (e) en production d'arachide?**

On ne peut concevoir une filière Agricole sans producteur primaire. Le métier d'exploitant (e) spécialisé (e) en production d'arachide est indispensable à la filière. Le nombre de producteurs d'arachide au Cameroun est évalué à 500.000 (GIZ, 2018) pour une production de 0,67 million de tonnes. La population nationale fait plus que doubler d'ici 2050 pour approcher les 50 millions d'habitants. Même si la consommation par habitant restait la même, ce qui est difficile à prévoir, les besoins en volumes feraient plus que doubler, de même que les surfaces

agricoles à consacrer à la culture de l'arachide (si les rendements ne s'améliorent pas). Automatiquement, si les surfaces moyennes par producteur restent stables, il faut doubler le nombre de producteurs d'arachide, ou vraisemblablement, chaque producteur doit augmenter ses surfaces (lorsque c'est encore possible, ce qui n'est pas le cas partout) ou augmenter ses rendements par unité de surface, ce qui remet au centre des préoccupations sur la nécessité d'améliorer la productivité par ha pour pouvoir satisfaire demain la demande nationale sans être obligé de défricher toutes les terres « disponibles » du pays. La nécessité de disposer des producteurs en quantité (nombre) et qualité (maîtrise des bonnes pratiques culturales à hauts rendements) sont indispensables pour la filière arachide au Cameroun.

### **Pourquoi développer le métier de transformateur (trice) artisanale d'arachide en produits agroalimentaires ?**

La culture de l'arachide se fait aussi bien dans toutes les régions du Cameroun comme dans toute la zone intertropicale. On y retrouve, pour des besoins de transformation, aussi bien l'arachide dite de « bouche » et celle dite « d'huilerie ». La transformation d'arachide en produits agroalimentaires (grillée, salée, caramélisée, huile etc.) alimente un commerce local et international et constitue une occupation importante. Plusieurs ménages vivent des revenus issus de la transformation de l'arachide vendue dans les bouteilles au bord de rues ou dans les espaces commerciaux sous la forme grillée, salée caramélisée etc. Les méthodes de transformation et de conditionnement, le plus souvent traditionnelles, de ces produits ne sont pas harmonisées et suivies ; les principaux acteurs n'ont pas l'appropriation de ces savoirs. Cependant, ces acteurs de la transformation occupent une place importante le long de la chaîne de valeurs arachide au Cameroun. Le développement de la filière arachide passera nécessairement par la professionnalisation des transformateur/trice d'arachide en produits agroalimentaires.

### **Pourquoi développer le métier d'ouvrier polyvalent de ligne de transformation de l'arachide?**

Le Cameroun promeut l'agro-industrie afin d'exploiter les potentiels de son agriculture. Cependant, les agro-industries de transformation ne disposent pas toujours d'un personnel ouvrier qualifié dédié aux nombreux ateliers ou postes de ligne de transformation. Générer des référentiels de la formation pour le métier d'ouvrier (ière) polyvalent (e) revêt donc un intérêt pour la dotation des industries ou semi-industries de transformation d'arachide en personnel qualifié.

Le présent référentiel de métier-compétences concerne celui de **l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide.**

### III. DESCRIPTION GENERALE DU METIER D'OUVRIER (IERE) POLYVALENT (E) DE LIGNE DE TRANSFORMATION D'ARACHIDE

3. Définition du métier	<p>Intitule de l'emploi/métier : <b>Ouvrier polyvalent de ligne de transformation d'arachide.</b></p> <p>Autres appellations : <b>Conducteur de machine</b></p> <p>L'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide <b>est un ouvrier qualifié dotée d'un ensemble de compétences lui permettant de conduire les différentes machines d'une ligne de transformation d'arachide.</b></p> <p><b>A ce titre, il peut travailler dans une unité industrielle ou semi-industrielle et occuper les différents postes de travail de par sa polyvalence.</b></p>
4. Conditions d'accès au métier	<p>Le métier d'ouvrier/ière polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide est accessible à toute personne motivée titulaire d'au moins le diplôme de BEPC.</p> <p>Le métier est aussi accessible aux personnes qui savent lire et écrire et qui ont une expérience professionnelle en transformation agro-alimentaire.</p>
5. Secteur d'activités	<p><b>L'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide</b> appartient au grand groupe des artisans et ouvrier d'industrie et au sous-groupe des métiers de l'industrie de l'alimentation selon la nomenclature camerounaise des métiers. Il exerce une activité relevant du secteur secondaire.</p>
6. Nature du travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) <b>Champ professionnel</b> : agroalimentaire</li> <li>b) <b>Type d'emploi occupé</b> : magasinier, torrificateur, presse, raffinerie, etc.</li> <li>c) <b>Fonctions types</b> (grand ensemble d'activités) : Réception de la matière première, fabrication moderne des produits à base d'arachide, conditionnement, gestion</li> <li>d) <b>Classification type</b> : Ouvrier</li> <li>e) <b>Fonctions connexes</b>: Conduite de la chaudière, Bonne pratiques d'hygiène et de sécurité, Communication et formation</li> <li>f) <b>Types de produits, de résultats ou de services</b> : pâte d'arachide, beurre d'arachide, huile filtrée, huile raffinée et tourteaux.</li> </ul>
7. Technologies utilisées	<p><b>L'ouvrier polyvalent de ligne d'huilerie</b> utilise une technologie semi-industrielle ou industrielle</p>

## 8. Conditions de travail

### a) Lieu de travail :

**Dans l'exercice de ses fonctions, l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide peut être amené à travailler dans un atelier et ou au magasin**

### b) Type d'entreprise :

**Le métier est exercé sous différent type d'entreprise au sein d'une entreprise publique ou parapublique.**

### c) Environnement technique : *Processus et/ou procédés de production* :

**Le processus de production des produits à base d'arachide est composé de plusieurs étapes consécutives :**

- L'organisation du travail
- La vérification du matériel, des équipements et intrants
- La vérification du respect des procédures d'exécution des tâches
- le bilan des activités

**Les équipements et matériel utilisés sont : Bascule ; Balance, Chaudière, Torrificateur, Presse, Filtre, Neutralisateur, Décolorisateur, Désodoriseur, Soutireur, Etiqueteur, Dateuse, Scelleuse, Equipements controle qualité, etc.**

L'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide **utilise également les outils suivants : Thermomètre, chronomètre, matériel de nettoyage et de désinfection, container homologué pour les déchets, bidon pour eaux usées, système d'approvisionnement en eau potable.**

### d) Responsabilité et autonomie

**Le métier de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide s'exerce en équipe. Il existe alors une relation de collaboration et de subordination. La marge de manœuvre est faible.**

### e) Facteurs de stress

**Les contraintes de temps (entre deux tâches), de qualité (norme camerounaise) et quantité sont trois facteurs de stress auxquels est soumis l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide.**

### f) Santé et sécurité

**Bien que le risque de bris soit faible, l'ouvrier est permanemment exposé à la chaleur.**

### g) Caractéristiques du travail

**En situation de travail en équipe, l'existence d'une relation de collaboration est indispensable. Il peut être organisé en équipe sur les différentes postes. En fonction du type d'entreprise une hiérarchisation des postes de travail est aussi indispensable.**

### h) Caractéristiques psychomotrices

**Pour l'exercice du métier un certain nombre de d'aptitudes psychomotrices sont nécessaires notamment :**

- un degré élevé de coordination et d'attention
- une dextérité digitale et manuelle
- des bonnes facultés perceptuelles, olfactives et auditives
- une grande mobilité

9. Conditions d'entrée sur le marché du travail

i) Critères de sélection :

**L'expérience et le diplôme sont des conditions pour être sélectionné au métier. Le niveau minimum de fin du premier cycle secondaire est nécessaire.**

j) Modalité de recrutement :

**Le mode de recrutement privilégié est le test et l'essai.**

k) Emplois existants : **Ouvrier agroalimentaire, Artisan agroalimentaire, Technicien agroalimentaire, Technicien de production, Superviseur,**

l) Perspectives d'emploi et de rémunération

**Il existe dans le métier une forte capacité d'emploi pour les jeunes. L'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide peut occuper des emplois rémunérés au sein des entreprises ou sociétés agroalimentaires. En entreprise les rémunérations tiennent en compte le code du travail camerounais et les grilles salariales des entreprises agroalimentaires**

m) Possibilité d'avancement et de mutation.

**Il existe des possibilités d'avancement automatique d'échelon selon le code du travail camerounais. L'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide peut devenir superviseur ou chef de production dans les industries agroalimentaires.**

## IV. ANALYSE DES FONCTIONS, ACTIVITES ET OPERATIONS

L'analyse de la situation de travail a permis de faire le point des fonctions, activités et opérations dans le métier **d'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide**. Les fonctions principales qui sont propres au métier et celles connexes ont été identifiés. Le tableau suivant décrit les fonctions, les activités et les opérations.

### 1. Fonctions principales

#### Fonction 1 : Approvisionnement

Activités/Tâches		Opérations				
1. Déterminer les besoins en Arachide	1.1. Quantifier les besoins en arachide et ingrédients	1.2. Evaluer le coût des besoins	1.3. Identifier les fournisseurs	1.4 Sélectionner les fournisseurs		
2. Commander l'arachide	2.1 Etablir un bon de commande	2.2 Transmettre le bon de commande au fournisseur				
3. Réceptionner l'arachide	3.1 Contrôler la qualité	3.2 Contrôler la quantité	3.3 Enregistrer les quantités sur les documents	3.4 Signer les documents de livraison		

## Fonction 2 : Production

Activités/ Tâches	Opérations					
Fonction 2.1	<b>Production pâte d'arachide pure</b>					
4. Trier les graines d'arachide	4.1 Effectuer la pesée	4.2 Etaler les graine le trieur	4.3 Identifier les graines, les débris et avaries	4.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées		
5. Torréfier les graines	5.1 Démarrer le torréfacteur	5.2 Verser les graines dans le torréfacteur	5.3 vérifier les paramètres du torréfacteur	5.4 Observer un temps de torréfaction optimal	5.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	5.6 Retirer les graines
6-Refroidir les graines	6.1 Passer les graines sous le refroidisseur	6.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	6.3 Contrôler le refroidissement	6.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	6.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	6.6 Déterminer la qualité
7. Dépélliculer les graines	7.1 Allumer la dépélliculeuse	7.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	7.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières	7.4 Arrêter la dépélliculeuse	7.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépélliculées	7.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine
8. Moudre les graines	8.1 Démarrer le broyeur	8.2 Transvaser les graines dans le broyeur	8.3 observer le temps de broyage	8.4 Récupérer la pâte résultante	8.5 Déterminer la qualité	

10. Conditionner la pâte d'arachide pure	10.1 Mettre la pâte dans les pots stérilisés selon la procédure de conditionnement	10.2 Fermer les pots alimentaires selon la procédure	10.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)	10.4 Mettre les pots dans les cartons	10.5 Assurer le contrôle des stocks	
Fonction 2.2	<b>Production beurre d'arachide</b>					
11. Trier les graines d'arachide	11.1 Effectuer la pesée	11.2 Etaler les graines sur le trieur	11.3 Identifier les graines, les débris et avaries	11.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées		
12. Précuire	12.1 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau	12.2 Observer un temps de cuisson (15 mn)	12.3 Enlever les graines précuites à l'eau	12.4 essorer les graines précuites	12.6 Déterminer la qualité	
13. Sécher	13.1 Passer les graines sous le refroidisseur	13.2 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	13.3 Eliminer les graines calcinées	13.4 Déterminer la qualité		
14. Torréfier	14.1 Démarrer le torréfacteur	14.2 Alimenter le torréfacteur	14.3 Observer un temps de torréfaction optimal (10-15 mn)	14.4 Retirer les graines	14.5 Arrêter le torréfacteur	
15. Refroidir	15.1 Passer les graines sous le refroidisseur	15.2 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	15.3 Eliminer les graines calcinées par un tri	15.4 Déterminer la qualité		
16. Dépélliculer	16.1 Allumer la dépélliculeuse Enlever la pellicule	16.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	16.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières	16.4 Arrêter la dépélliculeuse		

17. Moudre les graines	17.1 Démarrer le broyeur	17.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	17.3 Observer le temps de broyage	17.4 Récupérer la pâte fine résultante dans une glacière propre	17.5 Arrêter le moulin broyeur	
18. Ajouter des additifs	18.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte	18.2 Incorporer soit du sucre glace, soit le miel ou la mûlasse	18.3 Mélanger la pâte au stabilisant et autres additifs en remuant	18.4 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante		
19. Conditionner le beurre d'arachide	19.1 Verser le beurre d'arachide dans les pots stérilisés	19.2 fermer avec des bouchons stérilisés	19.3 Vérifier le sellage	19.4 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)	19.5 Mettre les pots dans les cartons	19.6 Assurer le contrôle des stocks
Fonction 2.3	<b>Production de l'huile d'arachide</b>					
20. Trier les graines d'arachide	20.1 Effectuer la pesée	20.2 Identifier les graines, les débris et avaries	20.3 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées			
21. Torrifier les graines	21.1 Démarrer le torrificateur	21.2 Alimenter le torrificateur	21.3 Observer un temps de torrification selon le BPF	21.4 Arrêter le torrificateur	21.5 Retirer les graines	
22. Refroidir les graines	22.1 Passer les graines sous le refroidisseur	22.2 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	22.3 Eliminer les graines calcinées par un tri	22.4 Déterminer la qualité		

23. Dépélliculer les graines	23.1 Allumer la dépélliculeuse Enlever la pellicule	23.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir	23.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières	23.4 Arrêter la dépélliculeuse		
24. Presser	24.1 Démarrer la presse	24.2 Procéder à la presse des graines torréfiées	24.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide	24.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre	24.5 Déterminer la qualité de l'huile	
25. Filtrer l'huile	25.1 Passer l'huile brute au filtre	25.2 Observer le temps de filtrage	25.3 Passer l'huile au raffinage			
26. Raffiner l'huile	26.1 Désodoriser	26.2 Décoloriser l'huile	26.3 Neutraliser	26.4 Déterminer la qualité		
27. Conditionner l'huile d'arachide	27.1 Verser le beurre d'arachide dans les bouteilles stérilisées selon la procédure de conditionnement	27.2 Fermer avec des bouchons stérilisés	27.3 Vérifier le sellage	27.4 Etiqueter les bouteilles lot, dates de production et péremption)	27.5 Mettre les bouteilles dans les cartons	

### Fonction 3 : Gestion appliquée

Activités/Tâches		Opérations				
28. Tenir une comptabilité simplifiée	28.1 Etablir une facture/reçu	28.2 Etablir un bon de commande	28.3 Tenir un registre de caisse	28.4 Tenir un registre de banque	28.5 Classer les pièces comptables	28.6 Etablir un compte d'exploitation prévisionnelle

29. Gérer un stock de matières premières et/ou d'intrants et d'emballage	29.1 Enregistrer les entrées	29.2 Enregistrer les sorties	29.3 Suivre le stock selon le principe du FIFO (First In, First Out)	29.4 Etablir un bon d'entrée ou de sortie.		
--	------------------------------	------------------------------	--	--	--	--

## 2. Fonctions connexes

### Fonction 4 : Bonne Pratiques d'hygiène et de sécurité

Activités/ Tâches		Opérations			
30. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle	30.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains	30.2 Tailler les ongles	30.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)	30.4 Enlever les bijoux sur le corps et les vernis sur les ongles	
31. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du matériel	31.1 Laver le matériel selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel	31.2 Ranger le matériel			
32. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement	32.1 Nettoyer le milieu de travail	32.2 Trier les déchets solides	32.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection		

## Fonction 5: Gestion des déchets et protection de l'environnement

Activités/ Tâches		Opérations				
33. Etablir un contrat	33.1 Identifier un prestataire	33.2 Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire	33.3 Elaborer un contrat de prestation	33.4 Signer un contrat de prestation de service d'enlèvement des déchets		
34. Collecter les déchets solides	34.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des déchets solides (container homologué)	34.2 Trier les déchets solides (déchets ménagers et industriels).	34.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité	34.4 Mettre les déchets non biodégradables dans un container approprié couverte	34.5 Enregistrer dans les documents	
35 Evacuer les déchets solides	34.1 Placer le container contenant les déchets solides devant l'espace prévu à cet effet	34.2 Enlever les déchets par le prestataire.				
35. Collecter les eaux usées	35.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des eaux usées des process	35.2 Mettre les eaux usées dans un récipient	35.3 Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées			

## Fonction 6: Communication et formation

Activités/ Tâches			Opérations			
36. Entretien des relations avec les structures collaborateurs et les partenaires	36.1 Accueillir les visiteurs dans son unité de production	36.2 Rechercher les informations et les appuis techniques auprès des techniciens	36.3 Participer à des formations continues	36.4 Produire et diffuser des informations sur son unité	36.5 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes	36.6 Visiter d'autres unités de transformation pour partager les expériences

## V. DESCRIPTION DES CONDITIONS DE REALISATION ET DES CRITERES DE REUSSITE DES ACTIVITES

### Fonction 1 : Approvisionnement

Tâches	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
1. Déterminer la capacité de transformation de la structure	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> Données quantitatives des bordereaux</p> <p><b>Moyens :</b> registre, cahiers, fournitures, bordereaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registre des données convenablement rempli</li> </ul>
2. Commander l'arachide	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le nettoyeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matière première disponible</li> <li>• Bon de commande établi</li> </ul>

3. Réceptionner et stocker l'arachide	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation <b>Moyens :</b> le nettoyeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quantité d'arachide réceptionnée</li> <li>• Bordereau de livraison convenablement rempli</li> </ul>
---------------------------------------	--	--

## Fonction 2 : Production

### Fonction 2.1 : Production de la pâte d'arachide pure

Tâches	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
4. Trier les graines d'arachide	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> fiche technique et manuel d'utilisation <b>Moyens :</b> trieur , le tremi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matière première propre et conforme</li> </ul>
5. Torréfier les graines	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> fiche technique/ manuel d'utilisation <b>Moyens :</b> le torrificateur, la trémie, le baromètre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines torrifiés conforme</li> </ul>
6. Refroidir les graines	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> fiche technique <b>Moyens :</b> le refroidisseur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines conforme</li> </ul>
7. Dépelliculer les graines	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> <b>Moyens :</b> dépelliculeuse	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines dé pelliculée conforme</li> </ul>

8. Moudre	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation <b>Moyens :</b> le broyeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produit homogénéisé</li> </ul>
9. Ajouter les additifs	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation <b>Moyens :</b> matériel d'incorporation	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilisant incorporé</li> </ul>
10. Conditionner la pâte d'arachide pure	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation <b>Moyens :</b> bouteilles, pots, dateur, l'étiqueteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits prêts à la commercialisation</li> </ul>

## Fonction 2.2 Production du beurre d'arachide

Tâches	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
11. Trier des graines d'arachide	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation <b>Moyens :</b> le nettoyeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines propres et prêt pour la cuisson</li> </ul>
12. Précuire	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation <b>Moyens :</b> le cuiseur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de cuisson conforme</li> </ul>
13. Sécher	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation <b>Moyens :</b> le nettoyeur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produit bien sécher</li> </ul>

14. Torréfier	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le nettoyeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de torréfaction respectée</li> </ul>
15. Refroidir	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le refroidisseur</p>	Graines refroidi conforme
16. Dépelliculer	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le nettoyeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines dé pelliculée conforme</li> </ul>
17. Moudre	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le broyeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mouture homogène et conforme</li> </ul>
18. Ajouter des additifs	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> incorporateur, stabilisateur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stabilisant incorporé</li> </ul>
19. Conditionner le beurre d'arachide	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> conditionneuse, étiqueteuse, fiche enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits prêts à la commercialisation</li> </ul>

## Fonction 2.3 Production de l'huile d'arachide

Tâches	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
20. Trier des graines d'arachide	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le nettoyeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines propres et prête pour la torréfaction</li> </ul>
21. Torréfier	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le nettoyeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Température de torréfaction conforme</li> </ul>
22. Refroidir	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le refroidisseur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temps de refroidissement respecté</li> </ul>
23. Dépêliculer	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le nettoyeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines dépêliculer conforme</li> </ul>
24. Presser	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> la presse</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produit conforme</li> </ul>
25. Filtrer l'huile	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le filtre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Huile filtré</li> </ul>

26. Raffiner l'huile	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> conditionneuse, étiqueteuse, fiche enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile raffiné conforme</li> </ul>
27 Conditionner l'huile d'arachide	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> conditionneuse, étiqueteuse, fiche enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile bien conditionné et prêt pour la commercialisation</li> </ul>

### Fonction 3 : Gestion appliquée

Tâches	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
28. Tenir une comptabilité simplifiée	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le nettoyeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documents comptables disponibles et à jour</li> <li>• Dépenses connus</li> <li>• Compte d'exploitation disponible</li> <li>• Ventes connus</li> <li>• Chiffre d'affaire connu</li> <li>• Charge de chaque poste connu</li> </ul>
29. Gérer un stock de matières premières et/ou d'intrants et d'emballage	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> individuel ou en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations) :</b> manuel d'utilisation</p> <p><b>Moyens :</b> le nettoyeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence de rupture de stock</li> <li>• Absence de produits avariés</li> </ul>

## Fonction 4 : Bonnes Pratiques d'hygiène et de Fabrication (BPH-BPF)

TACHES	CONDITIONS DE REALISATION	Indicateurs de performance
30 à 32. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène selon la méthode des 5M ( <b>matière première, milieu, main d'œuvre, matériel et méthode</b> )	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> :) unité de transformation, propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie</b> : Seul ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) plan de nettoyage et désinfection, fiches de poste, procédures diverses etc...</p> <p><b>Moyens</b> : manuel qualité simplifié de l'entreprise</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence de contamination des produits finis et des personnes</li> <li>• Application des paramètres technologiques des procédés</li> <li>• Principe de la marche en avant respecté</li> </ul>

## Fonction 5 : Gestion des déchets et protection de l'environnement

Tâches	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
33. Etablir un contrat	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie</b> : en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations)</b> : fiche technique</p> <p><b>Moyens</b> : chaudière, combustible</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contrat écrit, paraphé et signé</li> </ul>
34. Collecter les déchets solides	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie</b> : en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations)</b> : fiche technique</p> <p><b>Moyens</b> : chaudière, combustible</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Absence d'accumulation de déchets dans l'unité de production</li> </ul>
35. Evacuer les déchets solides	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : atelier propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie</b> : en équipe</p> <p><b>Données (sources, informations)</b> : fiche technique</p> <p><b>Moyens</b> : chaudière, combustible</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits de valorisation des déchets disponibles (biogaz ou compost)</li> </ul>

36. Collecter les eaux usées

**Lieu et conditions environnementales :** atelier propre et sécurisé  
**Degré d'autonomie :** en équipe  
**Données (sources, informations) :** fiche technique  
**Moyens :** chaudière, combustible

- Absence d'accumulation des eaux usées
- Produits de valorisation des eaux usées disponibles

## Fonction 6: Communication et formation

Tâches	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
37. Entretien des relations avec les structures collaborateurs et les partenaires	<b>Lieu et conditions environnementales :</b> atelier propre et sécurisé <b>Degré d'autonomie :</b> individuel et en équipe <b>Données (sources, informations) :</b> Plan de nettoyage, fiche de poste <b>Matériel utilisé :</b> manuel qualité de l'entreprise, matériel et équipements d'hygiène corporelle	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agenda de travail renseigné</li><li>• Compte rendu de rencontres ou de participation à des activités disponibles</li></ul>

## VI. PROCESSUS DE TRAVAIL

Le processus de travail pour le producteur d'arachide comporte les étapes suivantes :

- Recevoir des directives
- Organiser le travail,
- Vérifier la conformité du matériel et des équipements
- Vérifier le respect des procédures d'exécution des tâches,
- Faire le bilan de ses activités.

## VII. LES HABILETES TRANSFERABLES ET LES COMPORTEMENTS SOCIO-AFFECTIFS REQUIS POUR EXERCER LE METIER

Pour l'exécution des tâches, l'ouvrier polyvalent de ligne d'huilerie, devra développer des habiletés. Il s'agit des connaissances, savoir-faire et savoir-être requis pour l'exécution de chaque activité.

Le tableau ci-dessus fait le point de l'ensemble de ces habiletés par fonction pour le métier d'ouvrier polyvalent de ligne d'huilerie.

Fonction	Habiletés
Fonction 1 : Approvisionnement	<p><b>Cognitives ou savoirs :</b> Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Connaissances en calculs (unités de mesure, opérations arithmétiques, règle de trois) etc... ;</li><li>- Connaissances sur les variétés de l'arachide et leurs caractéristiques ;</li><li>- Connaissances sur le matériel et les équipements ;</li><li>- Connaissances sur les bonnes pratiques d'hygiène et les bonnes pratiques de fabrication,</li><li>- Connaissances sur la sécurité et la protection de l'environnement</li><li>- Gestion des déchets ;</li></ul> <p><b>Psychomotrices ou savoir-faire :</b> Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Appliquer les BPH-BPF</li><li>- Apprécier la qualité de bonne qualité ;</li><li>- Quantifier la matière première avec une balance ou pont bascule</li></ul> <p><b>Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être :</b> Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- être consciencieux,</li><li>- discipliné,</li><li>- rigoureux</li></ul>

Fonction	Habilités
Fonction 2 : Production	<p><b>Cognitives ou savoirs</b> : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les besoins des consommateurs</li> <li>- Les normes de qualité des produits à transformés</li> <li>- La législation du travail</li> <li>- Les critères de réussite des produits de l'huilerie</li> <li>- Les techniques de torréfaction</li> <li>- Les techniques de refroidissements</li> <li>- Les techniques de mouture</li> <li>- Les techniques d'homogénéisation</li> <li>- Les techniques de conditionnements</li> <li>- Les Matériel et équipements de transformation</li> <li>- Les produits consommables : sachets, additifs ;</li> <li>- La métrologie</li> </ul> <p><b>Psychomotrices ou savoir-faire</b> : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Transformer l'arachide en produits agroalimentaires</li> <li>- Trier les graines</li> <li>- Laver les graines</li> <li>- Précuire les graines</li> <li>- Sécher les graines</li> <li>- Torréfier les graines</li> <li>- Refroidir les graines</li> <li>- Moudre les graines</li> <li>- Presser ou malaxer la pâte</li> <li>- Ajouter des additifs</li> <li>- Conditionner</li> <li>- Reconnaître les produits de bonne qualité</li> <li>- Mesurer des volumes, les masses et les températures</li> <li>- Déterminer la qualité des produits transformés</li> <li>- Déceler les anomalies,</li> <li>- Quantifier les volumes des produits</li> <li>- Contrôler régulièrement les stocks</li> <li>- Conserver les produits</li> </ul> <p><b>Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être</b> : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre vigilant et méthodique</li> <li>- Etre physiquement apte</li> </ul>

Fonction	Habileté
Fonction 3 : Gestion	<p><b>Cognitives ou savoirs</b> : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestion d'une exploitation de transformation agroalimentaire (d'une entreprise)</li> <li>- Notion de plan de transformation</li> <li>- Notion de compte d'exploitation</li> <li>- Notion de système et de facteurs de transformation</li> <li>- Programmation des activités</li> <li>- Notions de budget</li> <li>- Documents de gestion (cahier de bord, cahier de présence, carnet de reçu, plan de l'unité de transformation, calendrier des travaux ;</li> <li>- Connaissances dans les domaines connexes : droit, fiscalité,</li> <li>- Gestion des stocks et de livraison</li> <li>- Entreprise, types d'entreprises et vie coopérative</li> </ul>
	<p><b>Psychomotrices ou savoir-faire</b> : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborer un compte d'exploitation prévisionnel</li> <li>- Elaborer un calendrier d'activités en accord au besoin du marché</li> <li>- Coordonner des travaux</li> <li>- Gérer les stocks (intrants, matériel, graines)</li> <li>- Gérer les conflits au sein de la MO</li> <li>- Etablir un bilan de fin de transformation</li> <li>- Tenir à jour des documents de gestion</li> <li>- Faire le bilan de ses activités</li> </ul>
	<p><b>Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être</b> : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ? L'apprenant doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodique</li> <li>- Ordonné</li> <li>- Collaboratif</li> <li>- équitable</li> <li>- Réaliste</li> <li>- Esprit d'anticipation et d'initiative</li> <li>- Esprit entrepreneurial</li> </ul>

Fonction	Habiletés
Fonction 4 : BPH-BPF	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cognitives ou savoirs : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</li> <li>- L'apprenant doit savoir</li> <li>- Les normes d'hygiène et de qualité des produits à transformés</li> <li>- Les techniques de nettoyage</li> <li>- Les techniques de désinfection</li> <li>- Les techniques de stérilisation</li> <li>- Le Matériel et équipements de nettoyage</li> <li>- Les produits consommables : emballages alimentaires, produits d'hygiène ;</li> <li>- Les notions d'hygiène</li> <li>- Les connaissances théoriques des BPH</li> <li>- Les connaissances des procédures de nettoyage et désinfection</li> </ul>
	<p><b>Psychomotrices ou savoir-faire :</b> Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- S'approvisionner chez un fournisseur</li> <li>- Reconnaître les graines de bonne qualité</li> <li>- Etablir un bon de commande</li> <li>- Réceptionner une commande</li> <li>- Sonder les graines réceptionnées</li> <li>- Déceler les anomalies,</li> <li>- Quantifier les graines</li> <li>- Contrôler régulièrement les stocks</li> <li>- Conserver les produits</li> <li>- Appliquer les rudiments de l'hygiène corporelle du matériel et de l'environnement</li> </ul>
	<p><b>Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être :</b> Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ?</p> <p>L'apprenant doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Minutieux</li> <li>- Prudent</li> <li>- Courageux</li> <li>- Responsable</li> <li>- Méthodique</li> <li>- Meticuleux</li> <li>- Rigoureux</li> <li>- Discipliné</li> <li>- Sain</li> <li>- Propre</li> </ul>

Fonction	Habilités
Fonction 5 : Gestion des déchets et de l'environnement	<p><b>Cognitives ou savoirs</b> : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Notions de gestion de déchets et d'environnements</li> <li>- Techniques de gestion des déchets</li> <li>- Techniques de gestion de l'eau</li> <li>- Techniques de valorisation des déchets</li> <li>- Protection et amélioration de l'environnement</li> </ul>
	<p><b>Psychomotrices ou savoir-faire</b> : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Collecter les déchets</li> <li>- Fabriquer les aliments pour animaux avec les résidus de transformation (Tourteaux etc)</li> <li>- Fabriquer le compost avec les résidus de l'exploitation de transformation</li> <li>- Appliquer les techniques de gestion des déchets</li> <li>- Utilisation raisonnée des désinfectants chimiques</li> </ul>
	<p><b>Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être</b> : Ce sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir le souci de la protection de l'environnement</li> <li>- Accepter les conseils des services techniques</li> <li>- Accepter de se corriger.</li> </ul>

Fonction	Habilités
Fonction 6 : Communication et formation	<p><b>Cognitives ou savoirs</b> : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthode de prise de notes</li> <li>- Règles de présentation d'une information</li> <li>- Techniques de communication</li> <li>- Formes de partenariat et d'échanges</li> <li>- Structuration et fonctionnement des organisations de transformateurs – Branches professionnelles</li> <li>- Notion de formation professionnelle et d'apprentissage</li> <li>- Contenu des formations et formations continues</li> <li>- Aptitudes et connaissances, forces et faiblesses, par rapport aux exigences liées à la formation et au métier</li> </ul>
	<p><b>Psychomotrices ou savoir-faire</b> : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborer un rapport</li> <li>- Communiquer avec la hiérarchie et les collaborateurs</li> <li>- Prendre la parole dans un groupe</li> <li>- Prendre des décisions opérationnelles et prospectives</li> <li>- Participer à la vie de l'amicale du personnel</li> <li>- Se former continuellement</li> </ul>
	<p><b>Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être</b> : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organisé/méthodique</li> <li>- Sociable</li> </ul>

## VIII. PRESENTATION DES COMPETENCES VISES PAR LE METIER D'OUVRIER POLYVALENT DE LIGNE D'HUILERIE

### 1. Compétences particulières

N°	Tâches	Compétences
1.	T1, T2, T3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Approvisionner une unité de transformation en arachide</li> </ul>
2.	T4, T5, T6, T7 T8, T9, T10	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produire la pâte d'arachide pure</li> </ul>
3.	T11, T12, T13, T14, T15, T16, T17, T18 T19	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produire le beurre d'arachide</li> </ul>
4.	T20, T21, T22, T23, T24, T25, T26, T27	<ul style="list-style-type: none"> <li>Produire l'huile d'arachide</li> </ul>
5.	T28, T29	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gérer une entreprise de transformation de l'arachide</li> </ul>

### 2. Compétences générales

N°	Tâches	Compétences
6.	T30, T31, T32	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et Bonnes Pratiques de fabrication (BPF-BPH)</li> </ul>
7.	T33, T34, T35, T36	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer les bonnes pratiques de gestion des déchets et de l'environnement</li> </ul>
8.	T137	<ul style="list-style-type: none"> <li>Communiquer en milieu professionnel</li> </ul>
9.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Se situer au regard du métier et de la formation d'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de ligne de transformation d'arachide</li> </ul>

### 3. Matrice des compétences du métier d'ouvrier polyvalent de ligne de transformation de l'arachide

MATRICE DES COMPETENCES DU METIER D'OUVRIER POLYVALENT DE LIGNE TRANSFORMATION D'ARACHIDE		PROCESSUS					COMPETENCES GENERALES				TOTAL	
COMPETENCES PARTICULIERES		NUMEROS	Recevoir des directives	Organiser le travail	Vérifier le matériel, équipement et intrants	Vérifier le respect des procédures d'exécution des tâches	Faire le bilan de ses activités	Appliquer les BPH-BPF	Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets	Communiquer en milieu professionnel	Se situer au regard du métier et de la formation d'ouvrier polyvalent de ligne d'huilerie	NOMBRE DE COMPETENCES GENERALES
NUMEROS												
<b>Approvisionner une unité de transformation</b>	<b>1</b>	△	△	△	△	△	○	○	○	○		<b>4</b>
<b>Produire la pâte d'arachide pure</b>	<b>2</b>	△	△	△	△	△	○	○	○	○		
<b>Produire le beurre d'arachide</b>	<b>3</b>	△	△	△	△	△	○	○	○	○		
<b>Produire l'huile d'arachide</b>	<b>4</b>	△	△	△	△	△	○	○	○	○		
<b>Gérer une entreprise de transformation d'arachide</b>	<b>5</b>	△	△	△	△	△	○	○	○	○		
<b>TOTAL</b>	<b>NOMBRE DE COMPETENCES PARTICULIERES</b>	<b>5</b>										<b>9</b>

#### Légende :

△ Application d'un lien fonctionnel entre le processus et les compétences particulières.

△ Existence d'un lien fonctionnel entre le processus et les compétences particulières.

○ Application d'un lien fonctionnel entre les compétences générales et les compétences particulières.

○ Existence d'un lien fonctionnel entre les compétences générales et les compétences particulières.

## IX.SUGGESTIONS AYANT TRAIT A LA FORMATION

Contenu	Suggestions
Ordre pédagogique	<p><b>Effectif des apprenants par salle de cours :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenir compte d'un ratio réaliste apprenants/formateur en vue d'assurer un transfert qualitatif des compétences</li> </ul> <p><b>Formation continue :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recycler les formateurs dans leur domaine de spécialité</li> <li>• Former les formateurs en APC</li> <li>• Former les formateurs à l'utilisation des nouveaux référentiels</li> </ul> <p><b>Organisation des enseignements :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impliquer les professionnels dans la formation (formation initiale et stages de formation)</li> <li>• Accompagner les centres de formation par la construction des outils pour la mise en œuvre des référentiels selon les principes de l'APC</li> <li>• Alternier la théorie à la pratique dans le processus de formation</li> <li>• Prévoir des voyages d'études et d'échanges d'expériences</li> <li>• Impliquer les spécialistes de l'environnement dans la formation afin qu'ils mettent l'accent sur la valorisation des déchets.</li> </ul> <p><b>Formation en milieu professionnel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Former les professionnels aux outils de suivi et d'évaluation des périodes de stage dans les unités</li> <li>• Organisation des évaluations en cours de formation.</li> </ul>
Ordre organisationnel	<p><b>Organisation ou agencement formation et pratique :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternier théorie et pratique dans les centres de formation</li> </ul>
Ordre matériel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encourager la mise à contribution des équipements des professionnels.</li> </ul>

## CONCLUSION

Le Référentiel de métier-compétences de **l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide** offre à l'ensemble des acteurs intervenant dans ce métier, un ensemble d'informations pratiques pour conduire leurs travaux. C'est un document à caractère formatif et informatif qui se veut pédagogique, évolutif et s'inscrivant dans un processus permanent d'amélioration. Les parties prenantes engagées dans le processus de la formation professionnelle peuvent y contribuer

La conception et la production du référentiel de métier-compétences de **l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide** découlent d'un processus général de dérivation : dérivation des activités principales ou tâches, suivie d'une dérivation des éléments de la compétence et des critères de performance.

Les compétences particulières sont directement liées à l'exécution des tâches et à une évolution appropriée dans le contexte du travail. Elles renvoient à des aspects concrets, pratiques, circonscrits et directement liés à l'exercice du métier. Elles visent surtout à rendre l'apprenant efficace dans l'exercice du métier.

Les compétences générales correspondent à des activités plus vastes qui vont au-delà des tâches, mais qui contribuent généralement à leur exécution. Elles assurent également une couverture complète des tâches et des opérations rattachées au métier.

# OUVRIER (IÈRE) POLYVALENT (E) DE LIGNE DE TRANSFORMATION DE L'ARACHIDE

## SECTION 2

### RÉFÉRENTIEL DE FORMATION



## INTRODUCTION

Le référentiel de formation est l'outil de référence et d'opérationnalisation du programme de formation en vue du développement des compétences recherchées chez les apprenants. Il amorce le troisième grand bloc de la mise en place de l'approche par compétences (APC) : le développement pédagogique. Il permet de jeter les bases des contenus de la formation, en proposant un plan de construction de chaque module de formation mais également de déterminer les moyens pour les mettre en œuvre. Il comprend tous les éléments nécessaires à la planification de la formation ainsi qu'à la préparation du matériel d'évaluation des acquis des apprenants et des outils pédagogiques et organisationnels.

Le référentiel de formation est formulé par objectifs et est découpé en modules de formation, chaque module permettant l'acquisition d'une compétence. Il est conçu selon une approche globale qui tient compte à la fois de facteurs tels que les besoins de formation, la situation de travail, les buts et objectifs de la formation ainsi que les moyens pour atteindre lesdits objectifs.

Le présent référentiel de formation est celui de **l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide** élaboré sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER) avec l'appui du Programme d'Appui au Développement Rural (PADER)/GIZ. Il s'inscrit à la suite de l'élaboration du référentiel de métier-compétences dudit métier. Sur la base des fonctions, des principales activités et opérations décrites retenues par les acteurs lors de l'analyse de la situation de travail du métier et consignées dans le référentiel de métier-compétences, quinze (09) compétences ont été identifiées dont douze (10) compétences particulières et cinq (05) compétences générales. Ce sont :

Pour les compétences particulières,

- Approvisionner une unité transformation en arachide ;
- Fabriquer la pâte d'arachide pure ;
- Fabriquer le beurre d'arachide
- Fabriquer l'huile d'arachide
- Gérer une entreprise de transformation d'arachide

Pour les compétences générales,

- Appliquer les BPH-BPF
- Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets
- Communiquer en milieu professionnel
- Se situer au regard du métier et de la formation

Le référentiel de formation de **l'ouvrier polyvalent de ligne de transformation de l'arachide** décrit les objets de formation des quinze (09) compétences à acquérir par lui. Les objets de formation sont regroupés en unités d'apprentissage correspondant aux activités principales et aux opérations que devrait mettre en œuvre l'ouvrier.

Le référentiel décrit aussi les modules de formation autour des activités professionnelles, propose une démarche pédagogique et suggère pour chaque module de formation, les techniques de formation adaptés. Il comprend les rubriques suivantes :

- Les fondements de la formation
- La description générale du métier
- La liste des compétences visées par le métier
- La matrice des objets de formation
- La description des objectifs de formation
- La liste des modules
- Description des modules
- Logigramme des séquences de formation
- Chronogramme de réalisation de la formation

## I. LES FONDEMENTS DE LA FORMATION

### 1.1 Finalités du secteur de la formation

La Stratégie pour la croissance et l'emploi au Cameroun, cadre de référence de l'action gouvernementale 2013-2020 comprend pour le secteur de l'éducation et de la formation, des priorités de la formation professionnelle vers le marché de l'emploi à travers<sup>1</sup> :

- L'augmentation et la diversification de l'offre de formation par : la diversification des modes de formation et des filières de formation, l'amélioration et la standardisation des référentiels de formation. Cela implique des études des besoins de formation, la production de curricula appropriés, la création des conditions appropriées de leur implantation ainsi que l'appui à l'insertion des jeunes formés ;
- Une formation reposant sur un dispositif pouvant dispenser une formation professionnelle modernisée et considérablement renforcée aux élèves ayant au moins un niveau post-éducation de base, un paquet solide de connaissances axées sur la maîtrise des savoir-faire requis sur le marché de l'emploi et préparant les bénéficiaires à la création d'emplois ;
- une formation continue étendue et doublée d'un système de valorisation des acquis de l'expérience.

Dans les orientations stratégiques du Plan d'Action National pour l'Emploi des Jeunes (PANEJ) 2016-2020 et leur ancrage avec le Document de Stratégie pour la Croissance et l'Emploi (DSCE), la première orientation préconise l'adaptation de la qualification professionnelle aux besoins du marché de l'emploi en mettant l'accent sur plusieurs objectifs spécifiques :

- Améliorer la qualité de la formation professionnelle ;
- Accroître la place de la formation professionnelle dans le système éducatif ;
- Améliorer le système d'orientation scolaire, universitaire et professionnelle ;
- Densifier les partenariats institutionnels avec les entreprises.

Cette orientation nécessite une amélioration des ressources formatives notamment celles relatives aux contenus de formation adaptés aux fonctions et activités des métiers porteurs d'emploi ou suscitant l'auto-emploi des jeunes.

En complément de la stratégie pour la croissance et l'emploi, la loi N°2018/010 du 11 juillet 2018 régissant la formation professionnelle au Cameroun précise les nouvelles orientations fondamentales de la formation professionnelle.

<sup>1</sup> Document de stratégie pour la croissance et l'emploi au Cameroun, cadre de référence de l'action gouvernementale 2013-2020

### 1.2 Les nouvelles évolutions des orientations de la formation professionnelle

La formation professionnelle agropastorale s'inscrit dans les orientations fondamentales définies par la loi N°2018/010 du 11 juillet 2018 régissant la formation professionnelle au Cameroun. Cette loi en son article premier et au point 2, définit que le champ de la formation professionnelle est constitué de l'ensemble des formations post-éducation de base, assurées soit par les structures publiques, soit par les structures privées agréées par l'Etat. Elle vise à donner aux apprenants et aux apprentis des savoirs, des habiletés et des aptitudes nécessaires à l'exercice d'un métier et/ou permettant l'accès à un emploi.

Elle encourage (article 5) :

- un système de formation professionnelle qui permet aux individus de s'épanouir sur

les plans professionnel et personnel et de s'intégrer dans la société, en particulier dans le monde du travail, tout en les rendant aptes et disposés à faire preuve de flexibilité professionnelle et à rester dans le monde du travail ;

- un système de formation professionnelle qui serve la compétitivité des entreprises;
- l'égalité des chances de formation sur le plan social ;
- l'égalité entre les sexes, de même que l'élimination des inégalités qui frappent les personnes handicapées dans la formation professionnelle ;
- la perméabilité des types et des filières de formation au sein de la formation professionnelle, ainsi qu'entre la formation professionnelle et les autres secteurs du système éducatif ;
- la transparence du système de formation professionnelle.

La loi 2018/10 dispose également en son article 35 que les normes de formation professionnelle sont fixées par l'Etat et portent sur l'objectif, les méthodes et les modules de la formation, le profil des formateurs, les caractéristiques des infrastructures et équipements, la période et les heures de formation théorique, la période et la durée de la formation pratique. Aussi pour l'élaboration ou la modification des normes, il est tenu compte des spécificités de chaque secteur d'activités, des référentiels de formation, des avis des experts des domaines concernés ainsi que des besoins en compétences des entreprises. C'est dans cette vision que s'inscrit la construction des différents référentiels des formations des chaînes de valeurs des filières agricoles porteurs d'emplois et de revenus pour les populations camerounaises.

## **II. DESCRIPTION GENERALE DU METIER**

### **2.1 Définition du métier**

L'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide est un ouvrier qualifié dans les techniques modernes (industrielles) de transformation de l'arachide. Il transforme l'arachide en produits agroalimentaires selon les technologies semi-industrielles ou industrielles en appliquant les BPH et les PBF et en incluant la maîtrise des opérations. Il doit être capable de :

- S'approvisionner en arachide ;
- Fabriquer la pâte d'arachide pure ;
- Fabriquer le beurre d'arachide ;
- Fabriquer l'huile d'arachide;
- Conditionner les produits.

L'activité d'ouvrier (ière) polyvalent (e) de transformation de l'arachide s'exerce dans le champ de l'agroalimentaire. La formation au métier d'ouvrier/ière polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide est accessible à toute personne motivée titulaire d'au moins le diplôme de BEPC. Elle est aussi accessible aux personnes qui savent lire et écrire et qui ont une expérience professionnelle en transformation agro-alimentaire.

### **2.2 Contexte professionnel**

Le lieu de travail régulier de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide est une unité de transformation industrielle de l'arachide. Dans le cadre de son activité, il/elle utilise une technologie industrielle. Il/elle exerce son travail individuellement ou en équipe et en autonomie. Il doit prendre fréquemment des décisions importantes.

Pour exercer ses activités, l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation des produits, a besoin d'un haut degré de coordination et d'attention, de la dextérité digitale et manuelle, des facultés surtout perceptuelles et olfactives, et d'une grande mobilité. Il/elle travaille sous plusieurs contraintes dont la maîtrise de la qualité sanitaire des produits, les contraintes de temps, l'utilisation des appareils industriels. Il/elle est également exposé à plusieurs risques tels que les brûlures, les bris du matériel et l'utilisation inappropriée des produits de nettoyage et de désinfection. L'utilisation de certains produits (désinfectants) dans ses tâches nécessite des mesures de sécurité spécifiques (ports de masques et gants) pour éviter des intoxications.

### **2.3 Opportunités d'emploi**

L'ouvrier (ière) polyvalent (e) de de ligne de transformation de l'arachide a deux perspectives en guise d'opportunités d'emploi : l'emploi dans une unité de transformation industrielle de l'arachide. Il/elle est apte à occuper les emplois ou postes de travail suivants : chef d'atelier dans une unité de transformation, opérateur dans une ligne de transformation de l'arachide.

## **III. LISTE DES COMPETENCES VISEES PAR LA FORMATION**

Les compétences visées par la formation au métier d'ouvrier polyvalent de ligne de transformation de l'arachide sont de deux (02) ordres :

### **3.1 Compétences particulières**

<b>C1.</b>	<b>Approvisionner une unité de transformation en arachide</b>
<b>C2.</b>	<b>Produire la pâte d'arachide pure</b>
<b>C3.</b>	<b>Produire le beurre d'arachide</b>
<b>C4.</b>	<b>Produire l'huile d'arachide</b>
<b>C5.</b>	<b>Gérer une entreprise de transformation d'arachide</b>

### **3.2 Compétences générales**

<b>C6.</b>	<b>Appliquer les BPH-BPF</b>
<b>C7.</b>	<b>Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets</b>
<b>C8.</b>	<b>Communiquer en milieu professionnel</b>
<b>C9.</b>	<b>Se situer au regard du métier et de la formation de d'ouvrier polyvalent de de ligne de transformation de l'arachide</b>

## IV. LA MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

MATRICE DES COMPETENCES DU METIER D'OUVRIER POLYVALENT DE TRANSFORMATION				PROCESSUS				COMPETENCES GENERALES				TOTAL		
COMPETENCES PARTICULIERES	NUMEROS	OBJECTIFS OPERATIONNELS	DUREE	Organiser le travail	Vérifier le matériel, équipement et intrants	Vérifier le respect des procédures d'exécution des tâches	Faire le bilan de ses activités	Appliquer les BPH-BPF	Appliquer les mesures et règles de gestion de déchets et de l'environnement	Communiquer en milieu professionnel	Se situer au regard du métier et de la formation	NOMBRE DE COMPETENCES GENERALES	STAGE PROFESSIONNEL	DUREE TOTALE
								<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>4</b>		
								<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>S</b>			
								30	20	20	10	<b>80</b>	<b>160</b>	<b>240</b>
<b>Approvisionner en graines une unité de transformation d'arachide</b>	<b>1</b>	<b>C</b>	60	▲	▲	▲	▲	○	○	○	○			
<b>Produire la pâte d'arachide pure</b>	<b>2</b>	<b>C</b>	75	▲	▲	▲	▲	●	○	○	○			
<b>Produire le beurre d'arachide</b>	<b>3</b>	<b>C</b>	90	▲	▲	▲	▲	●	○	○	○			
<b>Produire l'huile d'arachide</b>	<b>4</b>	<b>C</b>	75	▲	▲	▲	▲	●	○	○	○			
<b>Gérer une unité de transformation moderne d'arachide</b>	<b>5</b>	<b>C</b>	30	▲	△	△	▲	○	○	○	○			
<b>TOTAL</b>	<b>5</b>	<b>NOMBRE DE COMPETENCES PARTICULIERES</b>	<b>330</b>									<b>9</b>		<b>570</b>

## Légende :

- ▲ Application d'un lien fonctionnel entre le processus et les compétences particulières.
- △ Existence d'un lien fonctionnel entre le processus et les compétences particulières.
- Application d'un lien fonctionnel entre les compétences générales et les compétences particulières.
- Existence d'un lien fonctionnel entre les compétences générales et les compétences particulières.

## V. LA DESCRIPTION DES OBJECTIFS DE FORMATION

### 5.1 Objectif de comportement N°1 : Approvisionner une unité de transformation moderne en arachide

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance	
<p><b>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable</b> d'approvisionner une unité de transformation en graines d'arachide <b>selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</b></p>	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> salle de production propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données</b> informations techniques de l'unité (capacité de production) fiche de production</p> <p><b>Moyens :</b> fiche de production, calculette ou ordinateur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilité permanent d'un stock de matière première</li> <li>• Sites de fourniture des graines d'arachide identifiés</li> </ul>	<p><b>T1. Déterminer les besoins en Arachide</b></p> <p>1.1. Quantifier les besoins en arachide et ingrédients</p> <p>1.2. Evaluer le coût des besoins</p> <p>1.3. Identifier les fournisseurs</p> <p>1.4 Sélectionner les fournisseurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantité des besoins estimée</b></li> <li>• <b>Coût des besoins calculé</b></li> </ul>	
	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> bureau et fournisseurs d'ingrédients</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul et en collaboration avec les partenaires impliqués</p> <p><b>Données :</b> liste des fournisseurs, bon de commandes</p> <p><b>Moyens :</b> moyens logistiques, financier et de communication, cahier de charge / contrat</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bons de commande établis selon les règles</li> <li>• Quantités conformes aux commandes</li> </ul>	<p><b>T2. Commander l'arachide</b></p> <p>2.1 Etablir un bon de commande</p> <p>2.2 Transmettre le bon de commande au fournisseur</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Documents contractuels transmis dans les délais</b></li> </ul>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Intrants livrés à temps, en qualité et en quantité</li> </ul>	<p><b>T3. Réceptionner l'arachide</b></p> <p>3.1 Contrôler la qualité</p> <p>3.2 Contrôler la quantité</p> <p>3.3 Enregistrer les quantités sur les documents</p> <p><b>3.4 Signer les documents de livraison</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Bordereau de livraison signé</b></li> <li>• <b>Fiche de réception renseignée</b></li> </ul>	

## 5.2 Objectif de comportement N°2 : Fabriquer la pâte d'arachide pure

Élément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p><b>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de</b> produire de la pâte d'arachide pure <b>selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</b></p>	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des arachides</p> <p><b>Moyens :</b> Trieur, calibreur, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines triées</li> <li>Graines propres</li> </ul>	<p><b>T4. Trier les graines d'arachide</b></p> <p>4.1 Effectuer la pesée</p> <p>4.2 Etaler les graine le trieur</p> <p>4.3 Identifier les graines, les débris et avaries</p> <p>4.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balances réglées et fonctionnelle</li> <li>Poids exact de l'arachide</li> <li>Quantités utilisées enregistrées</li> </ul>
	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à torréfier</p> <p><b>Moyens :</b> Four ou foyer amélioré, fourneau, cuiseur, balance, récipients, cahier de gestion</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines de couleur brunes torréfiées</li> <li>Respect du temps imparti</li> <li>Respect des bonnes pratiques de torréfaction</li> </ul>	<p><b>T 5 Torréfier les graines</b></p> <p>5.1 Démarrer le torréfacteur</p> <p>5.2 Verser les graines dans le torréfacteur</p> <p>5.3vérifier les paramètres du torréfacteur</p> <p>5.4 Observer un temps de torréfaction optimal</p> <p>5.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</p> <p>5.6 Retirer les graines</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temps de cuisson respecté</li> <li>Quantité torréfiée enregistrée</li> </ul>

	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à refroidir</p> <p><b>Moyens :</b> bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect du temps imparti</li> <li>• Respect des bonnes pratiques d'étalage</li> <li>• Respect des bonnes pratiques d'hygiène</li> </ul>	<p><b>T6 Refroidir les graines</b></p> <p>6.1 Passer les graines sous le refroidisseur</p> <p>6.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p> <p>6.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</p> <p>6.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de Refroidissement respecté</li> <li>• Quantités du produit enregistrées</li> </ul>
	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à sécher</p> <p><b>Moyens :</b> dépelliculeuse, vanneuses, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aérée aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des bonnes pratiques de dépelliculage et de vannage</li> <li>• Respect des bonnes pratiques d'hygiène</li> </ul>	<p><b>T7 Dépelliculer les graines</b></p> <p>7.1 Allumer la dépelliculeuse</p> <p>7.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</p> <p>7.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières</p> <p>7.4 Arrêter la dépelliculeuse</p> <p>7.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées</p> <p>7.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité des graines dépelliculées répondant aux normes</li> <li>• Quantités des graines enregistrées</li> </ul>

	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide,</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à moudre</p> <p><b>Moyens :</b> Broyeur, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pate d'arachide fine</li> <li>• Respect des bonnes pratiques de mouture</li> <li>• Respect des bonnes pratiques d'hygiène</li> </ul>	<p><b>T8 Moudre les graines</b></p> <p>8.1 Démarrer le broyeur</p> <p>8.2 Transvaser les graines dans le broyeur</p> <p>8.3 observer le temps de broyage</p> <p>8.4 Récupérer la pâte résultante</p> <p>8.5 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédé de mouture respecté</li> <li>• Quantités des produits enregistrés</li> </ul>
	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide,</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à moudre</p> <p><b>Moyens :</b> Broyeur, bâches, récipients, balance, boîtes, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pate d'arachide fine homogène</li> <li>• Respect des bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>• Respect de la qualité et de la quantité</li> <li>• Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs</li> </ul>	<p><b>T9 Ajouter des additifs</b></p> <p>9.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte</p> <p>9.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant</p> <p>9.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédé de mélange respecté</li> <li>• Qualité des produits ajoutés (stabilisants)</li> <li>• Quantités des produits enregistrés</li> </ul>

**Lieu et conditions environnementales :**

unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage

**Degré d'autonomie :**

Individuel ou en équipe

**Données** (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des produits issus de la transformation (pâte d'arachide pure), informations techniques sur les lots,

**Moyens** : Pots alimentaires stériles, Sachets alimentaires stériles, emballages stériles, tissus propres, supports, table, spatule, Etiquettes fabriquées, eau, sacs, cartons, scotches, balances, boîtes, aire aéré aménagée, magasin de stockage.

- Stérilité des pots, sachets et emballages alimentaires
- Respect des bonnes pratiques de conditionnement
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs

**T10 Conditionner la pâte d'arachide pure**

10.1 mettre la pâte dans les pots stérilisés selon la procédure de conditionnement

10.2 fermer les pots alimentaires selon la procédure

10.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)

10.4 Mettre les pots dans les cartons

10.5 Assurer le contrôle des stocks

- Pâte d'arachide bien conditionnée
- Quantités de produits enregistrés

### 5.3 Objectif de comportement N°3 : Fabriquer le beurre d'arachide

Elément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance		
<p><b>Pour démontrer sa compétence, l'apprenant doit être capable de produire le beurre d'arachide selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</b></p>	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des arachides</p> <p><b>Moyens :</b> Trieur, calibreur, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines triées</li> <li>Graines propres</li> </ul>	<p><b>T11. Trier les graines d'arachide</b></p> <p>11.1 Effectuer la pesée</p> <p>11.2 Etaler les graines sur le trieur</p> <p>11.3 Identifier les graines, les débris et avaries</p> <p>11.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balances réglées et fonctionnelle</li> <li>Poids exact de l'arachide</li> <li>Quantité enregistrée</li> </ul>		
			<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des bonnes pratiques des opérations de précuissage</li> <li>Respect du temps imparti</li> </ul>		<p><b>T 12 Précuire</b></p> <p>12.1 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau</p> <p>12.2 Observer un temps de cuisson (15 mn)</p> <p>12.3 Enlever les graines précuites à l'eau</p> <p>12.4 Essorer les graines précuites</p> <p>12.5 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temps de précuisson respecté</li> <li>Quantité d'arachide précuite enregistrée</li> </ul>

	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide</p> <p><b>Moyens :</b> bâches ou tissus propres, supports de séchage, table, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect du temps imparti</li> <li>• Respect des bonnes pratiques de séchage</li> <li>• Respect des bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>• Respect de la qualité et de la quantité</li> <li>• Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs</li> </ul>	<p><b>T13 Sécher</b></p> <p>13.1 Passer les graines sous le refroidisseur</p> <p>13.2 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p> <p>13.3 Eliminer les graines calcinées</p> <p>13.4 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de séchage respecté</li> <li>• Quantités des produits enregistrées</li> </ul>
	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à torrifier</p> <p><b>Moyens :</b> Four ou foyer amélioré, fourneau, cuiseur, marmite, bras de four ou spatule pour marmite, bâches, tissus propres, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, aire aérée aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines de couleur brunes torrifiées</li> <li>• Respect du temps imparti</li> <li>• Respect des bonnes pratiques de torrification</li> </ul>	<p><b>T14 Torrifier</b></p> <p>14.1 Démarrer le torrificateur</p> <p>14.2 Alimenter le torrificateur</p> <p>14.3 Observer un temps de torrification optimal (10-15 mn)</p> <p>14.4 Arrêter le torrificateur</p> <p>14.5 Retirer les graines</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de torrification respecté</li> <li>• Quantités des produits enregistrés</li> </ul>

	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à refroidir</p> <p><b>Moyens :</b> bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect du temps imparti</li> <li>• Respect des bonnes pratiques de refroidissement</li> </ul>	<b>T15 Refroidir</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de refroidissement respecté</li> <li>• Quantités des produits enregistrés</li> </ul>
			15.1 Passer les graines sous le refroidisseur	
			15.2 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	
			15.3 Eliminer les graines calcinées par un tri	
			15.4 Déterminer la qualité	

**Lieu et conditions environnementales :**  
unité de transformation de l'arachide, bureau

**Degré d'autonomie :**  
Individuel ou en équipe  
**Données** (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à sécher

**Moyens :** dépelliculeuse, vanneuses, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée.

- Graines dépelliculées
- Graines vannées
- Respect des bonnes pratiques de dépelliculage
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène

**T16 Dépelliculer**

16.1 Allumer la dépelliculeuse

Enlever la pellicule

16.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir

16.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières propres

16.4 Arrêter la dépelliculeuse

- Graines d'arachide conforme aux normes
- Quantités des produits enregistrés

**Lieu et conditions environnementales :**  
 unité de transformation de l'arachide,  
**Degré d'autonomie :**  
 Individuel ou en équipe  
**Données** (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à moudre, informations techniques sur le moulin broyeur  
**Moyens :** Broyeur, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée.

- Pate d'arachide fine
- Respect des bonnes pratiques de mouture
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène

**T17 Moudre les graines**  
 17.1 Démarrer le broyeur  
 17.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur  
 17.3 Observer le temps de broyage  
 17.4 Récupérer la pâte fine résultante dans une glacière propre  
 17.5 Arrêter le moulin broyeur

- Procédé de mouture respecté
- Quantités des produits enregistrés

	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide,</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations techniques sur les additifs</p> <p><b>Moyens</b> : Récipients, tissus propres, supports, table, spatule, additifs, eau, sucre, miel, mélasse, balance, boîtes, aire aéré aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pâte d'arachide fine homogène</li> <li>• Respect des bonnes pratiques d'hygiène</li> <li>• Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs</li> </ul>	<p><b>T18 Ajouter des additifs</b></p> <p>18.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte</p> <p>18.2 Incorporer soit du sucre glace, soit le miel ou la mélasse</p> <p>18.3 Mélanger la pâte au stabilisant et autres additifs en remuant</p> <p>18.4 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Qualité des produits ajoutés (stabilisants)</li> <li>• Quantités des produits enregistrés</li> </ul>
--	---	---	--	---

**Lieu et conditions environnementales :**  
unité de transformation de l'arachide

**Degré d'autonomie :**  
Individuel ou en équipe

**Données** (sources, informations) : quantités et la qualité des produits issus de la transformation

**Moyens :** Pots alimentaires stériles, Sachets alimentaires stériles, emballages stériles, tissus propres, supports, table, spatule, Etiquettes fabriquées, eau, sacs, cartons, scotches, balances, boîtes.

- Stérilité des pots, sachets et emballages alimentaires
- Respect des bonnes pratiques de conditionnement
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs

### **T19 Conditionner le beurre d'arachide**

- 19.1 verser le beurre d'arachide dans les pots stérilisés selon la procédure de conditionnement
- 19.2 fermer avec des bouchons stérilisés
- 19.3 vérifier le sellage
- 19.4 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)
- 19.5 Mettre les pots dans les cartons
- 19.6 Assurer le contrôle des stocks

- Pâte d'arachide bien conditionnée
- Quantités des produits enregistrés

## 5.4 Objectif de comportement N°4 : Fabriquer l'huile d'arachide

Elément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<b>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de produire de l'huile d'arachide selon les processus de fabrication dans une unité de transformation artisanale</b>	<b>Lieu et conditions environnementales</b> : unité de transformation de l'arachide <b>Degré d'autonomie</b> : Individuel ou en équipe <b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des arachides <b>Moyens</b> : Trieur, calibreuse, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines triées</li> <li>Graines propres</li> </ul>	<b>T20 Trier les graines d'arachide</b> 20.1 Effectuer la pesée 20.2 Identifier les graines, les débris et avaries 20.3 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	<ul style="list-style-type: none"> <li>Balances réglées et fonctionnelle</li> <li>Poids exact de l'arachide</li> <li>Quantités enregistrées</li> </ul>
	<b>Lieu et conditions environnementales</b> : unité de transformation de l'arachide <b>Degré d'autonomie</b> : Individuel ou en équipe <b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à torrifier <b>Moyens</b> : Four ou foyer amélioré, fourneau, cuiseur, marmite, bras de four ou spatule pour marmite, bâches, tissus propres, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, aire aérée aménagée	<ul style="list-style-type: none"> <li>Graines de couleur brunes torrifiées</li> <li>Respect du temps imparti</li> <li>Respect des bonnes pratiques de torrification</li> </ul>	<b>T 21 Torrifier les graines</b> 21.1 Démarrer le torrificateur 21.2 Alimenter le torrificateur 21.3 Observer un temps de torrification selon le BPF 21.4 Arrêter le torrificateur 21.5 Retirer les graines	<ul style="list-style-type: none"> <li>Temps de torrification respecté</li> <li>Quantités des produits enregistrés</li> </ul>

	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à refroidir</p> <p><b>Moyens :</b> bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect du temps imparti</li> <li>• Respect des bonnes pratiques de refroidissement</li> </ul>	<p><b>T22 Refroidir les graines</b></p> <p>22.1 Passer les graines sous le refroidisseur</p> <p>22.2 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p> <p>22.3 Eliminer les graines calcinées par un tri</p> <p>22.4 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de refroidissement respecté</li> <li>• Quantités des produits enregistrés</li> </ul>
	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation de l'arachide</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : les quantités et la qualité des graines d'arachide</p> <p><b>Moyens :</b> dépelliculeuse, vanneuses, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aérée aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines dépelliculées</li> <li>• Graines vannées</li> <li>• Respect des bonnes pratiques de dépelliculage</li> <li>• Respect des bonnes pratiques d'hygiène</li> </ul>	<p><b>T 23 Dépelliculer les graines</b></p> <p>23.1 Allumer la dépelliculeuse</p> <p>Enlever la pellicule</p> <p>23.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir</p> <p>23.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières propres</p> <p>23.4 Arrêter la dépelliculeuse</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Graines d'arachide conforme aux normes</li> <li>• Quantités des produits enregistrés</li> </ul>

	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : unité de transformation de l'arachide,  <b>Degré d'autonomie</b> : Individuel ou en équipe  <b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide, informations techniques sur la presse  <b>Moyens</b> : Presse, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des bonnes pratiques de pressage et de malaxage de la pâte</li> <li>• Respect des bonnes pratiques d'hygiène</li> </ul>	<p><b>T24 Presser</b></p> <p>24.1 Démarrer la presse  24.2 Procéder à la presse des graines torrifiées  24.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide</p> <p>24.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre  24.5 Déterminer la qualité de l'huile</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédé de pressage de la pâte respecté</li> <li>• Quantités des produits enregistrés</li> </ul>
	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage  <b>Degré d'autonomie</b> : Individuel ou en équipe  <b>Données</b> (sources, informations) : quantités et la qualité des produits, lots,  <b>Moyens</b> : matériel de filtrage, balances, boîtes, etc.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des bonnes pratiques des opérations de filtrage de l'huile</li> <li>• Respect des bonnes pratiques d'hygiène</li> </ul>	<p><b>T25 Filtrer l'huile</b></p> <p>25.1 Passer l'huile brute au filtre  25.2 Observer le temps de filtrage  25.3 Passer l'huile au raffinage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédé de filtrage de l'huile respecté</li> <li>• Quantités des produits enregistrés</li> </ul>

	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : unité de transformation de l'arachide,</p> <p><b>Degré d'autonomie</b> : Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à moudre, informations techniques sur le moulin broyeur</p> <p><b>Moyens</b> : Broyeur, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des bonnes pratiques des opérations de raffinage de l'huile</li> <li>• Respect des bonnes pratiques d'hygiène</li> </ul>	<p><b>T26 Raffiner l'huile</b></p> <p>26.1 Désodoriser</p> <p>26.2 Décoloriser l'huile</p> <p>26.3 Neutraliser</p> <p>26.4 déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédé de raffinage de l'huile respecté</li> <li>• Quantités des produits enregistrés</li> </ul>
	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage</p> <p><b>Degré d'autonomie</b> : Individuel ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) : quantités et la qualité des produits issus de la transformation ? lots,</p> <p><b>Moyens</b> : bouteilles stériles, tissus propres, supports, table, spatule, Etiquettes fabriquées, eau, sacs, cartons, scotches, balances, boîtes, aire aéré aménagée, magasin de stockage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stérilité des pots, sachets et autres emballages alimentaires</li> <li>• Respect des bonnes pratiques de conditionnement</li> <li>• Respect de la qualité et de la quantité</li> <li>• Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs</li> </ul>	<p><b>T27 Conditionner l'huile d'arachide</b></p> <p>27.1 Verser le beurre d'arachide dans les bouteilles stérilisées selon la procédure</p> <p>27.2 Fermer avec des bouchons stérilisés</p> <p>27.3 Vérifier le sellage</p> <p>27.4 Etiqueter les bouteilles lot, dates de production et péremption)</p> <p>27.5 Mettre les bouteilles dans les cartons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile bien conditionnée</li> <li>• Quantités des produits enregistrés</li> </ul>

## 5.5 Objectif de comportement N°5 : Gestion d'une unité moderne de transformation d'arachide

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p><b>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de gérer une entreprise de transformation moderne selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</b></p>	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Local de travail (bureau)</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> Dépenses et recettes de production, Données trésorerie</p> <p><b>Moyens :</b> fiche de stock, fiches de réception, fiches de production, caleulette ou ordinateur, bon de commandes, statistiques de vente, bon de sortie des produits finis</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Données comptables enregistrées et à jour</li> <li>Chiffre d'affaire connu</li> <li>Charge de chaque poste connu</li> </ul>	<p><b>T28. Tenir une comptabilité simplifiée</b></p> <p>28.1 Etablir une facture/reçu</p> <p>28.2 Etablir un bon de commande</p> <p>28.3 Tenir un registre de caisse</p> <p>28.4 Tenir un registre de banque</p> <p>28.5 Classer les pièces comptables</p> <p>28.6 Etablir un compte d'exploitation prévisionnelle</p> <p>28.7 Calculer les coûts de revient des produits finis</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Conformité des pièces comptables par rapport aux normes (facture, reçu, bon de commande...)</b></li> <li><b>Cahier de caisse tenu à jour</b></li> </ul>
	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Magasin</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> quantité et nature des intrants commandés, quantité et nature des intrants entrées au magasin, quantité et nature des intrants sorties du magasin, procédure de gestion des stocks</p> <p><b>Moyens :</b> bons de commandes, fiche de stock, procédure de gestion des stocks caleulette ou ordinateur, etc...</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des règles de tenue des documents de gestion des stocks</li> <li>Fiches de stocks bien tenues et à jour</li> </ul>	

## 5.6 Objectif de comportement N°6 : Appliquer les BPH-BPF

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p><b>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable d'appliquer les BPH- BPF selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</b></p>	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> unité de transformation, propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul ou en équipe</p> <p><b>Données</b> (sources, informations) plan de nettoyage et désinfection, fiches de poste, procédures diverses etc...</p> <p><b>Moyens :</b> manuel qualité simplifié de l'entreprise</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilité du matériel et des équipements</li> <li>• Règles d'hygiène corporelle connues et appliquées</li> <li>• Principe de la marche en avant respecté</li> <li>• Bonne connaissance des désinfectants</li> <li>• Absence de contamination des produits finis et des personnes</li> <li>• Environnement de travail assaini</li> </ul>	<p><b>T30. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Mains lavées et propres</b></li> <li>• <b>Ongles taillés et propres</b></li> <li>• <b>EPI portés</b></li> <li>• <b>Matériels lavés, rincés, essuyés et rangés selon les règles d'hygiène</b></li> <li>• <b>Ordures et déchets solides et eaux usées transportés et déposés dans les endroits indiqués</b></li> </ul>
			30.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains	
			30.2 Tailler les ongles	
			30.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)	
			30.4 Enlever les bijoux sur le corps et les vernis sur les ongles	
			<p><b>T31. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du matériel</b></p>	
			31.1 Laver le matériel selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel	
			31.2 Ranger le matériel	
			<p><b>T32. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement</b></p>	
			32.1 Nettoyer le milieu de travail (extérieur et intérieur) selon la procédure de nettoyage et de désinfection	
32.2 Trier les déchets solides				
<p><b>32.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection</b></p>				

## 5.7 Objectif de comportement N°7 : Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p><b>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable d'appliquer les mesures et règles de gestion des déchets selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</b></p>	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Local de travail (bureau),</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> liste des prestataires de services, besoins exprimés, l'offre du prestataire</p> <p><b>Moyens :</b> les ressources financières</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Partenariat d'enlèvement des déchets établi</li> </ul>	<p><b>T33. Etablir un contrat</b></p> <p>33.1 Identifier un prestataire</p> <p>33.2 Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire</p> <p>33.3 Elaborer un contrat de prestation</p> <p>33.4 Signer un contrat de prestation de service d'enlèvement des déchets</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Contrat écrit, paraphé et signé</b></li> </ul>
	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> espace d'entrepôt de déchets de l'unité de transformation, propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul ou en équipe</p> <p><b>Données :</b> Procédure de collecte des déchets</p> <p><b>Moyens :</b> Matériel de collecte, produits d'entretien et de nettoyage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Absence d'accumulation de déchets dans l'unité de production</li> </ul>	<p><b>T34. Collecter les déchets solides</b></p> <p>34.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des déchets solides (container homologué)</p> <p>34.2 Trier les déchets solides (déchets ménagers et industriels).</p> <p>34.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité</p> <p>34.4 Mettre les déchets non biodégradables dans un container approprié couverte /récipient/sac en fonction de leur nature</p> <p>34.5 Enregistrer dans les Documents</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Respect des délais d'évacuation des déchets</b></li> </ul>

	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : Site de traitement des déchets, propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie</b> : Seul ou en équipe</p> <p><b>Données</b> : Procédure de valorisation des déchets <b>Moyens</b> : site de valorisation, des déchets biodégradables, Matériel de collecte des déchets, produits d'entretien et de nettoyage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Absence d'accumulation des déchets solides</li> </ul>	<p><b>T 35 Evacuer les déchets solides</b></p> <p>35.1 Placer le container contenant les déchets solides devant l'espace prévu à cet effet</p> <p>35.2 Enlever les déchets par le prestataire.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Déchets solides évacués au lieu réservé</b></li> </ul>
	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : espace de stockage des eaux usées de l'unité de transformation, propre et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie</b> : Seul ou en équipe</p> <p><b>Données</b> : Procédure de collecte des eaux usées, Procédure de traitement des eaux usées</p> <p><b>Moyens</b> : Matériel de collecte, Matériel de traitement des eaux usées, produits d'entretien et de nettoyage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Absence d'accumulation des eaux usées</li> </ul>	<p><b>T36 Collecter les eaux usées</b></p> <p>36.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des eaux usées des process</p> <p>36.2 Mettre les eaux usées dans un récipient</p> <p><b>36.3 Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Déchets liquides évacués au lieu réservé</b></li> </ul>

## 5.8 Objectif de comportement N° 8 : Communiquer en milieu professionnel

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p><b>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de communiquer dans son milieu professionnel selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</b></p>	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : bureau et extérieur</p> <p><b>Degré d'autonomie</b> : Seul ou avec ses collaborateurs</p> <p><b>Données</b> : Information sur les partenaires potentiels et leurs activités, informations des coopératives et leurs activités, offres de formation continues du milieu</p> <p><b>Moyens</b> : Cahier de rencontres, rapport et compte rendus, téléphone...</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenda de travail renseigné</li> <li>• Compte rendu de rencontres ou de participation à des activités disponibles</li> </ul>	<p><b>T36. Entretenir des relations avec les structures collaborateurs et les partenaires</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Communication de qualité (langage clair, concis et courtois)</b></li> <li>• <b>Vocabulaire approprié</b></li> <li>• <b>Exploitation judicieuse des moyens de communication à distance (téléphone, internet)</b></li> <li>• <b>Protocoles de</b></li> <li>• <b>Attitude courtoise et de politesse</b></li> <li>• <b>Participation active aux rencontres</b></li> </ul>
			36.1 Accueillir les visiteurs dans son unité de production	
			36.2 Rechercher les informations et les appuis techniques auprès des techniciens	
			36.3 Participer à des formations continues	
			36.4 Produire et diffuser des informations sur son unité	
			36.5 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes	
<p><b>36.6 Visiter d'autres unités de transformation pour partager les expériences</b></p>				

## 5.9 Objectif de situation N° 9 : Se situer au regard du métier et de la formation de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide

Intention poursuivie

Précisions

Plan de mise en situation

Conditions  
d'encadrement

Critères de  
participation

**Acquérir la compétence pour se situer au regard du métier et de la formation de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide de en tenant compte des précisions, du plan de mise en situation, des conditions d'encadrement et des critères de participation**

- Connaître la réalité du métier
- Comprendre le programme de formation.
- Confirmer son orientation professionnelle

**Phase 1 Informations :**

- S'informer sur le marché du travail correspondant au domaine de la transformation de l'arachide et des opportunités qu'elle offre : perspectives d'emploi, rémunération,
- S'informer sur l'organisation des entreprises de transformation d'arachide formes juridiques, secteurs d'activités, structures organisationnelles, organisation du travail, environnement de travail et outils utilisés, etc.
- S'informer sur la nature et les exigences du métier (tâches, conditions de travail, critères d'évaluation, droits et responsabilités des travailleurs) au cours de visites, d'entrevues, de rencontres d'information animées par un représentant de la filière arachide , d'examens de documentation, etc.
- S'informer sur la formation (référentiel de formation, démarche de formation, modes d'évaluation et sanction des études).

- Privilégier les échanges d'opinions entre les apprenants et favoriser l'expression de tous.
- Motiver les apprenants
- Permettre aux apprenants d'avoir une vision juste du métier

- **Recueillir des données sur la majorité des sujets à traiter.**
- **Donner son opinion sur les exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier.**

### Phase 2 Application :

- Inventorier les habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.
- Vérifier la concordance entre le référentiel de formation et la situation de travail correspondante. Faire part de ses réactions par rapport au métier et à la formation. Voir la possibilité de créer son entreprise après un certain nombre d'années d'exercice du métier. Présenter les données recueillies ainsi que sa perception du métier et de la formation.

- Organiser des visites d'unité de transformation d'arachide représentatives des principaux milieux de travail.
- Organiser des rencontres avec les producteurs expérimentés du métier

- **Présenter la perception du métier et le référentiel de formation**
- **Présenter un bilan des préférences, des aptitudes et des connaissances du domaine.**

### Phase 3 Synthèse, intégration et auto-évaluation :

- **Faire un bilan de ses préférences, de ses connaissances du domaine et de ses qualités personnelles. Comparer son bilan avec les exigences liées à la formation et à l'exercice du travail.**
- **Reconnaître les forces qui faciliteront son travail ainsi que les faiblesses qu'il faudra pallier. Donner les raisons qui motivent son choix de poursuivre ou non la démarche de formation.**

- **Fournir aux apprenants les moyens d'évaluer avec objectivité leur orientation professionnelle**

- **Justifier sa décision quant au fait de poursuivre ou non le programme de formation.**

## VI. LISTE DES MODULES

La liste des modules de formation pour renforcer les capacités techniques des apprenants est donnée dans le tableau ci-dessous :

**Module 1 :** Approvisionnement d'une unité de transformation moderne en arachide

**Module 2 :** Fabrication de la pâte d'arachide

**Module 3 :** Fabrication du beurre d'arachide

**Module 4 :** Fabrication de l'huile d'arachide

**Module 5 :** Gestion d'une entreprise de transformation d'arachide

**Module 06 :** Application des BPH-BPF

**Module 07 :** Gestion des déchets dans une unité moderne de transformation d'arachide

**Module 08 :** Communication en milieu professionnel

**Module 09 :** Métier et formation de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide

## VII. DESCRIPTION DES MODULES

Module N°1 : Approvisionnement d'une unité de transformation moderne en graines d'arachide				
CODE DU MODULE : AUT01		DUREE : 60 heures		
OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : <b>Approvisionner une unité industrielle ou sémi industrielle en arachide</b>		CRITERES GENERAUX		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Disponibilité permanent d'un stock de matière première</b></li> <li>- <b>Sites de fourniture des graines d'arachide identifiés</b></li> <li>- <b>Documents contractuels signés</b></li> <li>- <b>Bordereau de livraison établi</b></li> </ul>		
PLACE DANS LE REFERENTIEL : Modules préalables : <b>M11</b>				
Impact du module sur d'autres modules : <b>M2-M3-M4-M5-M6-M7-M8</b>				
Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : <b>Ce module est d'une importance capitale pour la réussite des activités de transformation moderne d'arachide. Il permet de disposer de la matière première et des ingrédients appropriés pour la production des produits conformes à la réglementation et aux attentes du consommateur. Il développe chez l'apprenant sa capacité à choisir, sa matière première, son matériel de production et ses équipements.</b>				
CONTENUS ESSENTIELS				
Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
T1. Déterminer les besoins en arachide		<b>T</b>	<b>P</b>	
<b>1.1 Quantifier les besoins en arachide</b>	Normes d'approvisionnement Conditions d'acquisition des graines Acteurs de la production d'arachide Acteurs de la commercialisation de l'arachide Matériel et équipements d'approvisionnement Métrologie Contrôle qualité des graines d'arachide	8	16	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Estimation des quantités de l'arachide et intrants pour la production</b></li> <li>- <b>Mesure avec une balance</b></li> <li>- <b>Utilisation de la sonde et de l'humidimètre</b></li> <li>- <b>Importance d'un contrat</b></li> <li>- <b>Données du contenu du contrat</b></li> <li>- <b>Evaluation des couts de production</b></li> <li>- <b>Rédaction d'un contrat avec les partenaires</b></li> </ul>
<b>1.2 Evaluer le coût des besoins</b>				
<b>1.3 Identifier les fournisseurs d'intrants</b>				
<b>1.4 Sélectionner les fournisseurs</b>				
<b>1.5 Signer un contrat écrit</b>				

T2. Commander l'arachide	Bons de commande Contrats	2	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Elaboration de bons de commande</b></li> <li>- <b>Données du contenu du contrat</b></li> <li>- <b>Suivre une commande</b></li> </ul>
<b>2.1 Etablir un bon de commande</b>				
<b>2.2 Transmettre le bon de commande au Fournisseur</b>				
T3 Réceptionner et stocker l'arachide	Métrologie Procédures administratives et Comptables Gestion de stocks Enregistrement des quantités sorties	8	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Réglage des balances</b></li> <li>- <b>Enregistrement des données</b></li> <li>- <b>Outils de comptabilité simplifiée (bordereau, cahier de stocks)</b></li> <li>- <b>Bonnes pratiques de stockage</b></li> </ul>
<b>3.1 Quantifier l'arachide réceptionnée</b>				
<b>3.2 Contrôler la quantité</b>				
<b>3.3 Enregistrer les quantités sur les documents</b>				
<b>3.4 Signer les documents de livraison</b>				
TOTAL	<b>18</b>	<b>42</b>	<b>60</b>	
<p>DEMARCHE PEDAGOGIQUE : <b>Exposé théorique, visites des industries de transformation de l'arachide, Exercices individuel et travaux pratiques d'application par groupe</b></p> <p>TYPE D'EPREUVE : <b>Epreuves de connaissances théoriques et épreuves pratiques : exercices individuels et de groupes</b></p>				

Module N°2 : Fabrication de la pâte d'arachide pure	
CODE DU MODULE : FPA02	<b>DUREE : 75 heures</b>
OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : <b>Fabriquer la pâte d'arachide pure</b>	<b>CRITERES GENERAUX</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respect des bonnes pratiques de tri</li> <li>- Respect des bonnes pratiques de torréfaction</li> <li>- Respect des bonnes pratiques de refroidissement</li> <li>- Respect des bonnes pratiques de conditionnement</li> <li>- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs</li> </ul>

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **Métier et formation, approvisionnement d'une unité de transformation en arachide ,**

Impact du module sur d'autres modules : **ce module a un impact sur les modules relatifs aux autres bonnes pratiques de fabrication des produits à base de l'arachide**

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier. **Le module joue un rôle important dans la formation au métier de l'ouvrier polyvalent de ligne de transformation de l'arachide. Il vise en priorité à développer des habiletés chez l'apprenant pour une meilleure application non seulement des mesures d'hygiène et de sécurité mais aussi des bonnes pratiques de fabrication de la pâte d'arachide pure.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T4. Trier les graines d'arachide <b>4.1 Effectuer la pesée</b> <b>4.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres</b> <b>4.3 Identifier les graines, les débris et avaries</b> <b>4.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédé du tri des graines</li> <li>- Qualité des graines triées</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et infrastructure de tri</li> <li>- Techniques de tri des graines</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide triées</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
T 5 Torrifier les graines <b>5.1 Démarrer le torrificateur</b> <b>5.2 Verser les graines dans le torrificateur</b> <b>5.3 Vérifier les paramètres du torrificateur</b> <b>5.4 Observer un temps de torrification optimal</b> <b>5.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</b> <b>5.6 Retirer les graines</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de torrification</li> <li>- Qualité des graines torrifiées</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	4	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de torrification</li> <li>- Qualité des graines torrifiées</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>

T6 Refroidir les graines	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de refroidissement</li> <li>- Bonne pratique d'étalage</li> <li>- Qualité des graines refroidies</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et équipement de refroidissement</li> <li>- Technique de refroidissement</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>6.1 Passer les graines sous le refroidisseur</b>				
<b>6.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</b>				
<b>6.3 contrôler le refroidissement</b>				
<b>6.4 Observer un temps de refroidissement</b>				
<b>6.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</b>				
<b>6.6 Déterminer la qualité</b>				
T7 Dépêliculer les graines	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de dépêliculage des graines</li> <li>- Qualité des graines dépêliculées</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et équipement de dépêliculage</li> <li>- Technique de dépêliculage</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide dépêliculées</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>7.1 Allumer la dépêliculeuse</b>				
<b>7.2 verser les graines dans l'entonnoir</b>				
<b>7.3 Récupérer les graines dépêliculées</b>				
<b>7.4 Arrêter la dépêliculeuse</b>				
<b>7.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépêliculées</b>				
<b>7.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine</b>				
T8 Moudre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de broyage et de mouture</li> <li>- Qualité du broyage et de la mouture</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	5	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel de broyage et de mouture</li> <li>- Technique de mouture</li> <li>- Contrôle qualité des graines moulues</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>8.1 Démarrer le broyeur</b>				
<b>8.2 Transvaser les graines dans le broyeur</b>				
<b>8.3 observer le temps de broyage</b>				
<b>8.4 Récupérer la pâte résultante</b>				
<b>8.5 Déterminer la qualité</b>				
T9 Ajouter des additifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de stabilisation</li> <li>- Qualité du stabilisateur</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	5	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Types de stabilisants</li> <li>- Technique de stabilisation</li> <li>- Contrôle qualité de l'ajout</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>9.1 Incorporer un stabilisant (lécithine) dans la pâte</b>				
<b>9.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant</b>				
<b>9.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante</b>				

T10 Conditionner la pâte d'arachide pure	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodes de conditionnement et de conservation des produits</li> <li>- Etiquetage des produits</li> <li>- Tenue des documents de production</li> <li>- Conservation des produits</li> </ul>	5	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Scellage des emballages</li> <li>- Contrôle des scellages</li> <li>- Enregistrement et archivage des données de production</li> </ul>
<b>10.1 Nettoyer les emballages alimentaires</b>				
<b>10.2 Mettre la pâte dans les pots stérilisés</b>				
<b>10.3 Fermer les pots alimentaires</b>				
<b>10.4 Etiqueter les pots alimentaires</b>				
<b>10.5 Mettre les pots dans les cartons</b>				
<b>10.6 Assurer le contrôle des stocks</b>				
TOTAL		<b>25</b>	<b>50</b>	
		<b>75</b>		

DEMARCHE PEDAGOGIQUE : **Exposés théoriques, projection de films et de photographies, Application dans les unités de transformation d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques**

TYPE D'EPREUVE : **Epreuves théoriques et épreuves pratiques**

## Module N°3 Fabrication du beurre d'arachide

CODE DU MODULE : FBA03

**DUREE : 90 heures**

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Fabriquer le beurre d'arachide**

### CRITERES GENERAUX

- Respect des bonnes pratiques de tri
- Respect des bonnes pratiques de torréfaction
- Respect des bonnes pratiques de refroidissement
- Respect des bonnes pratiques de conditionnement
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **M9, M1, M6, M7**

Impact du module sur d'autres modules :

Rôle et importance du module dans le référentiel : **Le module joue un rôle important dans la formation au métier de l'ouvrier polyvalent de ligne de transformation de l'arachide. Il vise en priorité à développer des habiletés chez l'apprenant pour une meilleure application non seulement des mesures d'hygiène et de sécurité mais aussi des bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide**

### CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T11. Trier les graines d'arachide <b>11.1 Effectuer la pesée</b> <b>11.2 Etaler les graines sur le trieur</b> <b>11.3 Identifier les graines, les débris et avaries</b> <b>11.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédé du tri des graines</li> <li>- Qualité des graines triées</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et infrastructure de tri</li> <li>- Techniques de tri des graines</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide triées</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
T 12 Précuire <b>12.1 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau</b> <b>12.2 Observer un temps de cuisson (15 mn)</b> <b>12.3 Enlever les graines précuites à l'eau</b> <b>12.4 essorer les graines précuites</b> <b>12.6 Déterminer la qualité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de cuisson des graines</li> <li>- Essorage des graines</li> <li>- Qualité des graines cuites</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	4	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel de cuisson et d'essorage</li> <li>- Techniques de cuisson</li> <li>- Techniques d'essorage des graines</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachides cuites</li> </ul>

T13 Sécher	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de séchage</li> <li>- Qualité des graines séchées</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et équipements de séchage</li> <li>- Techniques de séchage</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>13.1. Passer les graines sous le refroidisseur</b>				
<b>13.2 Observer un temps de refroidissement</b>				
<b>13.3 Eliminer les graines calcinées</b>				
<b>13.4 Déterminer la qualité</b>				
T14 Torréfier	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de torréfaction</li> <li>- Qualité des graines torréfiées</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	4	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et équipements de torréfaction</li> <li>- Techniques de torréfaction</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>14.1 Démarrer le torrificateur</b>				
<b>14.2 Alimenter le torrificateur</b>				
<b>14.3 Observer un temps de torréfaction optimal (10-15 mn)</b>				
<b>14.4 Arrêter le torrificateur</b>				
<b>14.4 Retirer les graines</b>				
T15 Refroidir	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de refroidissement</li> <li>- Bonne pratique d'étalage</li> <li>- Qualité des graines refroidies</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et équipement de refroidissement</li> <li>- Technique de refroidissement</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>15.1 passer les graines sous le refroidisseur</b>				
<b>15.2 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</b>				
<b>15. 3 Eliminer les graines calcinées par un tri</b>				
<b>15.4 Déterminer la qualité</b>				
T16 Dépelliculer	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de dépelliculage des graines</li> <li>- Qualité des graines dépelliculées</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et équipement de refroidissement</li> <li>- Technique de refroidissement</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>16.1 Allumer la dépelliculeuse</b>				
<b>Enlever la pellicule</b>				
<b>16.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b>				
<b>16.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières propres</b>				
<b>16.4 Arrêter la dépelliculeuse</b>				

T17 Moudre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de broyage et de mouture</li> <li>- Qualité du broyage et de la mouture</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	4	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel de broyage et de mouture</li> <li>- Technique de mouture</li> <li>- Contrôle qualité des graines moulues</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>17.1 Démarrer le broyeur</b>				
<b>17.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur</b>				
<b>17.3 Observer le temps de broyage</b>				
<b>17.4 Récupérer la pâte fine résultante dans une glacière propre</b>				
T18 Ajouter des additifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de stabilisation</li> <li>- Qualité du stabilisateur</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	5	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Types de stabilisants</li> <li>- Technique de stabilisation</li> <li>- Contrôle qualité de l'ajout</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>18.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte</b>				
<b>18.2 Incorporer soit du sucre glace, soit le miel ou la mûlasse</b>				
<b>18.3 Mélanger la pâte au stabilisant et autres additifs en remuant</b>				
<b>18.4 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante</b>				
19 Conditionner le beurre d'arachide	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stockage des produits finis (beurre d'arachide)</li> <li>- Méthodes de conditionnement et de conservation des produits</li> <li>- Etiquetage des produits</li> <li>- Tenue des documents de production</li> <li>- Conservation des produits</li> </ul>			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel de conditionnement et de stockage</li> <li>- Scellage des emballages</li> <li>- Contrôle des scellages</li> <li>- Enregistrement et archivage des données de production</li> </ul>
<b>19.1 verser le beurre d'arachide dans les pots stérilisés selon la procédure de conditionnement</b>				
<b>19.2 fermer avec des bouchons stérilisés</b>				
<b>19.3 vérifier le sellage</b>				
<b>19.4 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)</b>				
<b>19.5 Mettre les pots dans les cartons</b>				
<b>19.6 Mettre en stock les cartons</b>				
<b>19.7 Assurer le contrôle des stocks</b>				
TOTAL		<b>30</b>	<b>60</b>	
		<b>90</b>		

DEMARCHE PEDAGOGIQUE : **Exposés théoriques, projection de films et de photographies, Application dans les unités de transformation d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques**

TYPE D'ÉPREUVE : **Epreuve théoriques et épreuves pratiques**

Module N°4 : Fabrication de l'huile d'arachide raffinée

CODE DU MODULE : FHA04

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Fabriquer l'huile d'arachide raffinée**

**DUREE :**

**CRITERES GENERAUX**

- Respect des bonnes pratiques de tri
- Respect des bonnes pratiques de torréfaction
- Respect des bonnes pratiques de refroidissement
- Respect des bonnes pratiques de pressage
- Respect des bonnes pratiques de conditionnement
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **M9, M1, M6, M7**

Impact du module sur d'autres modules :

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Le module joue un rôle important dans la formation au métier d'ouvrier**

**polyvalent de transformation d'arachide. Il vise en priorité à développer des habiletés chez l'apprenant pour une meilleure application non seulement des mesures d'hygiène et de sécurité mais aussi des bonnes pratiques d'extraction de l'huile d'arachide.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T20. Trier les graines d'arachide	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédé du tri des graines</li> <li>- Qualité des graines triées</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et infrastructure de tri</li> <li>- Techniques de tri des graines</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide triées</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>20.1 Effectuer la pesée</b>				
<b>20.2 Identifier les graines, les débris et avaries</b>				
<b>20.3 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</b>				
T 21 Torréfier les graines	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de torréfaction</li> <li>- Qualité des graines torréfiées</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	4	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et équipements de torréfaction</li> <li>- Techniques de torréfaction</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>21.1 Démarrer le torréfacteur</b>				
<b>21.2 alimenter le torréfacteur</b>				
<b>21.3 Observer un temps de torréfaction selon le BPF</b>				
<b>21.4 arrêter le torréfacteur</b>				
<b>21.5 retirer les graines</b>				

T22-Refroidir les graines	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de refroidissement</li> <li>- Bonne pratique d'étalage</li> <li>- Qualité des graines refroidies</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et équipement de refroidissement</li> <li>- Technique de refroidissement</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>22.1 passer les graines sous le refroidisseur</b>				
<b>22.2 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</b>				
<b>22. 3 Eliminer les graines calcinées par un tri</b>				
<b>22.4 Déterminer la qualité</b>				
T23 Dépêliculer les graines	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de dépêliculage des graines</li> <li>- Qualité des graines dépêliculées</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et équipement de refroidissement</li> <li>- Technique de refroidissement</li> <li>- Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>23.1 Allumer la dépêliculeuse</b>				
<b>Enlever la pellicule</b>				
<b>23.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b>				
<b>23.3 Récupérer les graines dépêliculées dans les glacières propres</b>				
<b>23.4 Arrêter la dépêliculeuse</b>				
T24 Presser	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de pressage malaxage</li> <li>- Procédés d'extraction de l'huile d'arachide</li> <li>- Qualité du malaxage et de l'huile extraite</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>	5	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel de pressage et de malaxage</li> <li>- Technique de d'extraction de l'huile</li> <li>- Contrôle qualité de l'huile extraite</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>24.1 Démarrer la presse</b>				
<b>24.2 Procéder à la presse des graines torrifiées</b>				
<b>24.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide</b>				
<b>24.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre</b>				
<b>24.5 Déterminer la qualité de l'huile</b>				
T25 Filtrer l'huile	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Procédés de filtrage et de raffinage de l'huile</li> <li>- Procédés d'extraction de l'huile d'arachide</li> </ul>	5	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel de filtrage et de raffinage de l'huile</li> <li>- Technique de filtrage et de raffinage de l'huile</li> <li>- Contrôle qualité de l'huile raffinée</li> <li>- Enregistrement des données</li> </ul>
<b>25.1 Passer l'huile brute au filtre</b>				
<b>25.2 Observer le temps de filtrage</b>				
<b>25.3 passer l'huile au raffinage</b>				
T26 Raffiner l'huile	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualité du malaxage et de l'huile extraite</li> <li>- BPH-BPF</li> </ul>			
<b>26.1 Désodoriser</b>				
<b>26.2 Décoloriser l'huile</b>				
<b>26.3 Neutraliser</b>				
<b>26.4 Déterminer la qualité</b>				

T27 Conditionner l'huile d'arachide	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stockage des produits finis (huile d'arachide)</li> <li>- Méthodes de conditionnement et de conservation des produits</li> <li>- Etiquetage des produits</li> <li>- Tenue des documents de production</li> <li>- Conservation des produits</li> </ul>	5	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel de conditionnement et de stockage</li> <li>- Scellage des emballages</li> <li>- Contrôle des scellages</li> <li>- Enregistrement et archivage des données de production</li> </ul>
<b>27.1 Verser l'huile d'arachide dans les bouteilles stérilisées selon la procédure de conditionnement</b>				
<b>27.2 Fermer avec des bouchons stérilisés</b>				
<b>27.3 Vérifier le sellage</b>				
<b>27.4 Etiqueter les bouteilles lot, dates de production et péremption)</b>				
<b>27.5 Mettre les bouteilles dans les cartons</b>				
<b>27.6 Assurer le contrôle des stocks</b>				
TOTAL		<b>25</b>	<b>50</b>	
			<b>75</b>	

DEMARCHE PEDAGOGIQUE : **Exposés théoriques, projection de films et de photographies, Application dans les unités de transformation d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques**

TYPE D'EPREUVE : **Epreuves théoriques et épreuves pratiques**

Module 5 : Gestion d'une entreprise de transformation moderne d'arachide

CODE DU MODULE : GEA05

DUREE : 30 heures

CRITERES GENERAUX

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Gérer une entreprise de transformation moderne**

- **Documents comptables disponibles et à jour**
- **Compte d'exploitation disponible**
- **Fiches de stocks bien tenues et à jour**

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **M9-M1-M2-M3-M4-M5-M6-M7-M8**

Impact du module sur d'autres modules :

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Ce module est d'une importance capitale pour la réussite des activités de comptabilités et des gestions des stocks du I, des ingrédients et des produits finis. Il permet de disposer des outils de comptabilité et de gestion. Il développe chez l'apprenant sa capacité à maîtriser sa production et ses produits, à maîtriser ses chiffres, à éviter les ruptures des stocks durant la production et les produits avariés durant la vente.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T28. Tenir une comptabilité simplifiée				
<b>28.1 Etablir une facture/reçu</b>				
<b>28.2 Etablir un bon de commande</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tenue d'une comptabilité simplifiée</li> <li>- Principes et règles de remplissage des outils de la comptabilité simplifiée</li> <li>- Calcul de coûts</li> </ul>	8	16	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Outils de la comptabilité : factures, reçus, Bon de commande, cahier de caisse, cahier de banque</b></li> <li>- <b>Techniques d'élaboration des outils comptables (factures, reçus.),</b></li> <li>- <b>Techniques d'enregistrements des données comptables</b></li> <li>- <b>Classement des pièces</b></li> <li>-</li> <li>-</li> <li>-</li> <li>-</li> <li>-</li> </ul>
<b>28.3 Tenir un registre de caisse</b>				
<b>28.4 Tenir un registre de banque</b>				
<b>28.5 Classer les pièces comptables</b>				
<b>28.6 Etablir un compte d'exploitation prévisionnel</b>				
<b>28.7 Calculer les coûts de revient des produits</b>				
T29. Gérer un stock de matières premières et/ou d'intrants et d'emballage				
<b>29.1 Enregistrer les entrées</b>				
<b>29.2 Enregistrer les sorties</b>				
<b>29.3 Suivre le stock selon le principe du FIFO (First In, First Out)</b>				
<b>29.4 Etablir un bon d'entrée ou de sortie.</b>				
TOTAL		<b>10</b>	<b>20</b>	
		<b>30</b>		

DEMARCHE PEDAGOGIQUE : **Expose théorique, exercices pratiques**

TYPE D'EPREUVE : **Epreuves théoriques et épreuves de connaissances pratiques**

Module N°6 : Bonnes Pratiques d'hygiène et de Fabrication (BPH-BPF)

CODE DU MODULE :	DUREE : 30 heures
OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : <b>Appliquer les BPH-BPF</b>	CRITERES GENERAUX <ul style="list-style-type: none"> <li>- Règles d'hygiène corporelle connues et appliquées</li> <li>- Principe de la marche en avant respecté</li> <li>- Bonne connaissance des désinfectants</li> <li>- Absence de contamination des produits finis et des personnes</li> <li>- Environnement de travail assaini</li> </ul>

PLACE DANS LE REFERENTIEL : Modules préalables :

**M9**

Impact du module sur d'autres modules : **M2-M3-M4-M7**

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Ce module est d'une importance capitale pour la réussite des activités de production et de stockage des produits, Il permet de disposer des outils de maîtrise de la qualité sanitaire des produits. Il développe chez l'apprenant sa capacité à maîtriser les dangers physiques, microbiologiques et chimiques.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T30. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle <b>30.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains</b> <b>30.2 Tailler les ongles</b> <b>30.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)</b> <b>30.4 Enlever les bijoux sur le corps et les vernis sur les ongles</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Concept des BPH</li> <li>- Gestion de l'hygiène corporelle</li> <li>- Hygiène vestimentaire</li> <li>- Hygiène corporelle et procédures de lavage des mains</li> <li>- Sources de contamination des produits dans une unité de transformation</li> <li>- Principe de la marche en avant des produits</li> </ul>	2	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Application des techniques de lavage des mains</b></li> <li>- <b>Description des comportements à éviter</b></li> <li>- <b>Port des tenues de travail</b></li> <li>- <b>Risques et prévention des risques</b></li> <li>- <b>Matériel et produits d'entretien</b></li> </ul>

T31. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du matériel	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestion de l'hygiène du matériel Procédures de nettoyage et désinfection et de stérilisation du matériel</li> <li>- Manuels d'entretien du matériel</li> </ul>	2	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Application des techniques de nettoyage, de désinfection et de stérilisation du matériel et des équipements</b></li> </ul>
<b>31.1 Laver le matériel selon le plan de nettoyage</b>				
<b>31.2 Ranger le matériel</b>				
T32. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Entretien de l'environnement du</li> <li>- travail Procédures de nettoyage et</li> <li>- désinfection</li> <li>- Gestion des déchets et des</li> <li>- poubelles</li> </ul>	2	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Application des techniques de nettoyage et de désinfection des locaux de travail</b></li> <li>- <b>Entreposage et nettoyage des poubelles</b></li> </ul>
<b>32.1 Nettoyer le milieu de travail (extérieur et intérieur) selon la procédure de nettoyage et de désinfection</b>				
<b>32.2 Entreposer les poubelles fermées</b>				
<b>32.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection</b>				
		<b>6</b>	<b>24</b>	
<b>TOTAL</b>			<b>30</b>	
<b>DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, démonstration, travaux d'application</b>				
<b>TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques, épreuves pratiques</b>				

Module N°7 : Gestion des déchets dans une unité de transformation moderne

CODE DU MODULE :	DUREE : 20 <b>heures</b>
OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : <b>Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets</b>	CRITERES GENERAUX <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Respect des normes environnementales</b></li> <li>- <b>Respect des délais d'évacuation des déchets</b></li> <li>- <b>Absence d'accumulation de déchets dans l'unité de production</b></li> </ul>

PLACE DANS LE REFERENTIEL : Modules préalables

:  
Impact du module sur d'autres modules : **M1-M2-M3-M4-M5-M6-M7-M8**

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Ce module est d'une importance capitale pour la réussite des activités du/de la formatrice moderne. Il développe chez l'apprenant sa capacité à éviter l'accumulation des déchets dans les airs de production.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T33. Etablir un contrat				
<b>33.1 Identifier un prestataire</b>	- Gestion de contrats de prestataire pour l'évacuation des ordures	2	2	- <b>Elaboration des clauses d'un contrat avec le prestataire pour l'évacuation des ordures</b>
<b>33.2 Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire</b>				
<b>33.3 Elaborer un contrat de prestation</b>				
<b>33.4 Signer un contrat de prestation de service d'enlèvement des déchets solides</b>				
T34. Collecter les déchets solides				
<b>34.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des déchets solides</b>	Gestion et traitement des déchets solides	2	4	- <b>Types de déchets solides</b> - <b>Techniques de séparation des déchets solides biodégradables et non biodégradables</b>
<b>34.2 Trier les déchets solides</b>				
<b>34.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité</b>				
<b>34.4 Mettre les déchets non biodégradables dans un container approprié couvert/récipient/sac en fonction de leur nature</b>				
<b>34.5 Enregistrer dans les documents</b>				

T35. Evacuer les déchets solides	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestion des déchets : entreposage et évacuation des déchets</li> <li>Manutention des poubelles</li> <li>Techniques de vidange des ordures et d'entreposage des déchets</li> </ul>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Vidange des poubelles</b></li> <li>- <b>Choix des poubelles</b></li> <li>- <b>Choix des aires d'entreposage des poubelles</b></li> </ul>
<b>35.1 Placer le container contenant les déchets</b>				
<b>35.2 Enlever les déchets par le prestataire</b>				
T36. Collecter les eaux usées	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthodes et techniques de gestion des déchets liquides</li> <li>- Techniques de vidange des eaux usées</li> <li>- Gestion des eaux usées : procédures de vidange</li> </ul>	2	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Collecte des eaux</b></li> <li>- <b>Choix des aires d'entreposage des poubelles</b></li> </ul>
<b>36.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des eaux usées des process</b>				
<b>36.2 Mettre les eaux usées dans un récipient</b>				
<b>36.3 Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées</b>				
		<b>8</b>	<b>12</b>	
<b>TOTAL</b>		<b>20</b>		
<b>DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, travaux d'application, visites des unités de transformation</b>				
<b>TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques, épreuves pratiques</b>				
Module N°8 : Communication en milieu professionnel				
CODE DU MODULE :	<b>DUREE : 20 heures</b>			
OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE :	<b>CRITERES GENERAUX</b>			
<b>Communiquer en milieu professionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Agenda de travail renseigné</b></li> <li>- <b>Compte rendu de rencontres ou de participation à des activités disponibles</b></li> <li>- <b>Exploitation des canaux de communication appropriés.</b></li> <li>- <b>Respect des règles de politesse et de courtoisie</b></li> </ul>			
PLACE DANS LE REFERENTIEL : Modules préalables : <b>M9</b>				
Impact du module sur d'autres modules : <b>M1-M2-M3-M4-M5-M6-M7-M8-M9</b>				
Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : <b>Ce module est d'une importance capitale pour la réussite des activités du/de l'ouvrier polyvalent de fabrication des produits. Il lui permet de disposer des outils de gestion des agendas, des réunions et des activités. Il développe chez l'apprenant sa capacité à gérer la communication au sein de la structure.</b>				
<b>CONTENUS ESSENTIELS</b>				
Objet de formation	<b>Connaissances</b>	<b>Durée</b>	Balises de connaissance	

T37. Entretenir des relations avec les structures collaborateurs et les partenaires		T	P	
<b>37.1 Accueillir les visiteurs dans son unité de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Communication et Information</li> <li>- Canaux de communication</li> <li>- Techniques de communication</li> <li>- Règles de présentation d'une information</li> <li>- Structure d'un rapport</li> <li>- Participation</li> </ul>	8	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Outils de communication : voie orale, écrite, gestuelle, images</b></li> </ul>
<b>37.2 Rechercher les informations et les appuis techniques auprès des techniciens</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Lettre, rapport, compte-rendu, demande</b></li> </ul>
<b>37.3 Participer à des formations continues</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Conte, proverbe, dialogue, entretien, discours...</b></li> </ul>
<b>37.4 Produire et diffuser des informations sur son unité</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Gestuelle, clins d'œil, mimiques, sourire, grimaces,</b></li> </ul>
<b>37.5 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Photo, projection vidéo, boîte à image</b></li> </ul>
<b>37.6 Visiter d'autres unités de transformation pour partager les expériences</b>				<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Ecoute, reformulation, relance</b></li> <li>- <b>Exploiter un document ou une annonce de formation</b></li> <li>- <b>Gestion des messageries électroniques (mailing, SMS),</b></li> <li>- <b>Utilisation de moteurs de recherche d'information</b></li> <li>- <b>Techniques d'emploi du téléphone en milieu de travail</b></li> <li>- <b>Techniques d'animation</b></li> <li>- <b>Techniques d'entretien</b></li> <li>- <b>Méthode de prise de notes</b></li> </ul>

TOTAL		8	12	
		20		
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : <b>Exposé théorique, Travail de groupe, Simulations de jeux de rôles</b>				
TYPE D'ÉPREUVE : <b>Epreuve de connaissance pratique et épreuve pratique</b>				

Module N°9 : Métier et formation de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide				
CODE DU MODULE :		DUREE : 10 heures		
OBJECTIF DE SITUATION VISE : <b>Se situer au regard l'ouvrier polyvalent de fabrication des produits</b>		CRITÈRES DE PARTICIPATION :		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Opinion sur les exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier</b></li> <li>- <b>Climat favorable à l'apprentissage</b></li> <li>- <b>Bien-être physique et psychologique</b></li> </ul>		

PLACE DANS LE REFERENTIEL : Modules préalables : **néant**

**Impact du module sur d'autres modules : -**

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Ce module est assuré en début de formation. Il permet à l'apprenant d'acquérir une vision globale de l'exercice du métier et du programme de formation auquel il s'est inscrit. Il confirmera aussi les choix optés par l'apprenant pour se former dans ce métier.**

CONTENUS ESSENTIELS				
Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	

Phase 1 Informations :

- **S'informer sur le marché du travail correspondant au domaine de la production d'arachide et des opportunités qu'elle offre**
- **S'informer sur l'organisation des entreprises de transformation d'arachide**
- **S'informer sur la nature et les exigences du métier (S'informer sur la formation dans la transformation d'arachide, référentiel de formation, démarche de formation, modes d'évaluation et sanction des études.**

- Entreprise et types d'entreprises
- Recherche des informations sur le métier
- Perspectives d'emploi
- Conditions de travail
- Organisation du travail,
- Environnement de travail
- Perception du métier
- Référentiel de métier-compétences
- Référentiel de formation

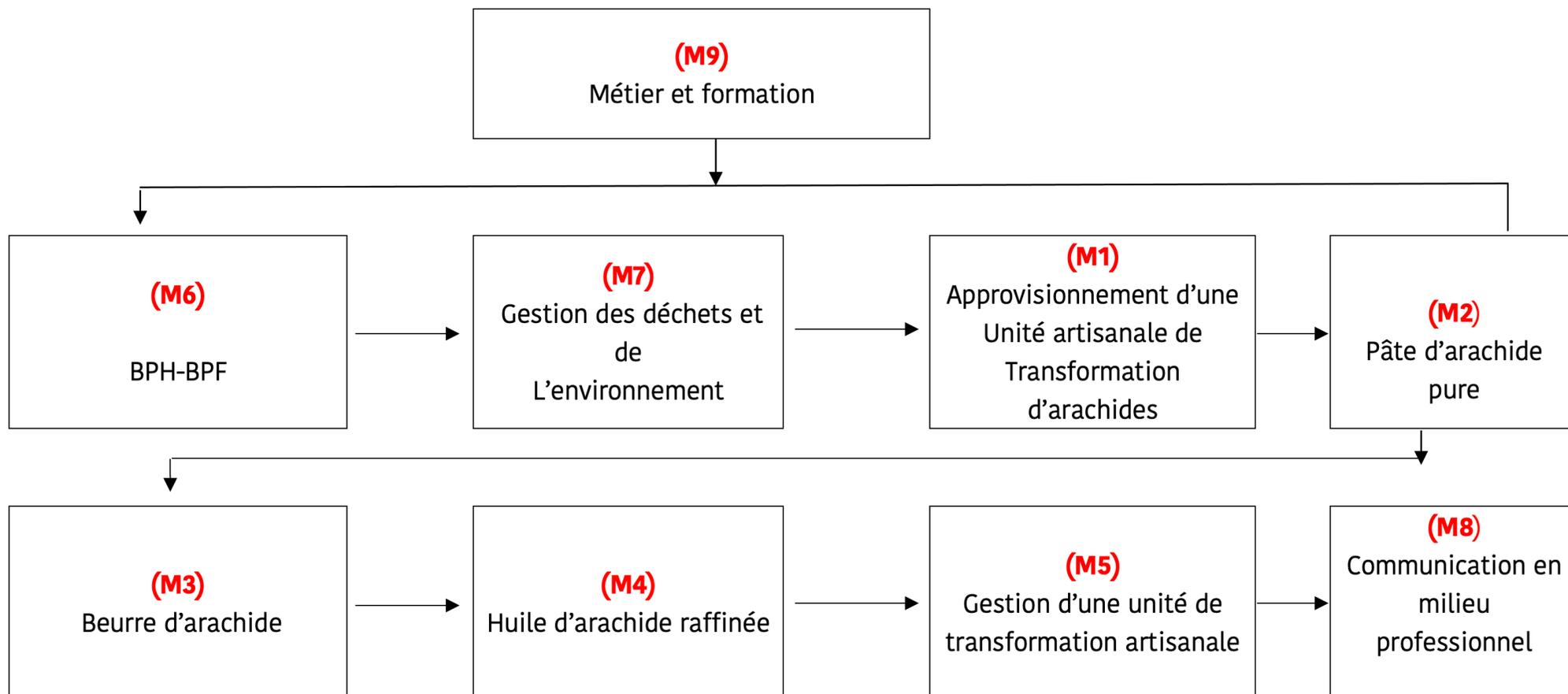
04

- **Données sur le métier**
- **Informations sur le marché de l'emploi à ce métier**
- **Organisation des unités de transformation de l'arachide**
- **Nature et exigences du métier et la formation**

<p>Phase 2 Application :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Inventorier les habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier</b></li> <li>- <b>Vérifier la concordance entre le référentiel de formation et la situation de travail correspondante</b></li> <li>- <b>Faire part de ses réactions (apprenant) par rapport au métier et à la formation.</b></li> <li>- <b>Faire part des informations recueillies ainsi que sa perception (apprenant) du métier et de la formation</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Information orale par les Professionnels</li> <li>- Pratique du métier</li> <li>- Inventaire des habiletés, aptitudes et connaissances sur le métier</li> </ul>	04		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Situation des habiletés, aptitudes et connaissances pour pratiquer le métier</b></li> <li>- <b>Echanges par rapport au métier et à la formation</b></li> </ul>
<p>Phase 3 Synthèse, intégration et auto-évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Faire un bilan de ses connaissances et de ses qualités personnelles. Comparer son bilan avec les exigences liées à la formation et à l'exercice du métier</b></li> <li>- <b>Reconnaître ses forces ainsi que les faiblesses à corriger</b></li> <li>- <b>Donner les raisons qui motivent son choix</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Notions de bilan, aptitudes et connaissances</li> <li>- Présentation d'un bilan de ses aptitudes et connaissances</li> </ul>	02		<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Aptitudes et connaissances</b></li> <li>- <b>Forces et faiblesses par rapport aux exigences liées à la formation et au métier</b></li> <li>- <b>Les motivations</b></li> </ul>
TOTAL		10		
<p>DEMARCHE PEDAGOGIQUE : <b>Exposé oral, Conférence (invité)</b></p>				
<p>TYPE D'EPREUVE : <b>Ce module n'est pas évalué. Il est déroulé pour susciter les motivations de l'apprenant à la formation à ce métier.</b></p>				

## VIII. LOGIGRAMME DES SEQUENCES DE FORMATION

Le présent logigramme est proposé à titre indicatif



## IX. PROGRAMME DE REALISATION DE LA FORMATION

N° MODULE	DUREE (H)	COMPETENCES PARTICULIERES										COMPETENCES GENERALES								STAGE PRO	TOTAL
		M1		M2		M3		M4		M5		M6		M7		M8		M9			
		60	75	90	75	30	30	30	20	20	20	20	20	20	20	20	20	10	10	160	
		22	38	20	55	30	60	20	55	10	20	10	20	10	10	10	10	10	0		
		T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P		
MOIS	SEMAINE																				
Mois 1	1	4	10																10		24
	2	10	20																		30
	3	8	8									4	10								30
	4	ECP1																			0
Mois 2	1			2								6	10	6	6						30
	2			8	14									4	4						30
	3											ECG6-ECG7									0
	4			10	20																30
Mois 3	1				21	10															31
	2			ECP2																	0
	3					10	20														30
	4					10	20														30
Mois 4	1						20	10													30
	2					ECP3															0
	3							10	20												30
	4								30												30
Mois 5	1							5	10	15										30	
	2							ECP4												0	
	3									5					10	10				25	
	4									ECP5										0	

N° MODULE		COMPETENCES PARTICULIERES										COMPETENCES GENERALES				STAGE PRO	TOTAL		
		M1	M2	M3	M4	M5	M6	M7	M8	M9									
Mois 6	1																	stage	0
	2																	stage	0
	3																	stage	0
	4																	stage	0
Mois 7	1																		
Total																		<b>160</b>	<b>410</b>

## CONCLUSION

Le référentiel de formation au métier de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide, est un repère pour tous les intervenants de la formation professionnelle dans ce domaine. Le référentiel est défini par compétence dont l'acquisition est liée à la maîtrise des tâches du métier. Il a été élaboré suivant le cadre méthodologique de conception et de mise en œuvre des programmes de formation selon l'APC. Il a impliqué la participation des professionnels, des formateurs et encadreurs de la formation professionnelle agricole. Des objectifs sont formulés pour chaque compétence et des modules de formation sont proposés pour les acquérir.

Le programme proposé comprend **570 heures** de formation dont **330 heures** pour les compétences particulières et **80 heures** pour les compétences générales et **160 heures** de stage en milieu professionnel étalé sur 4 semaines.





# OUVRIER (IÈRE) POLYVALENT (E) DE LIGNE DE TRANSFORMATION DE L'ARACHIDE

## SECTION 3 RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION



## INTRODUCTION

Le présent document du référentiel d'évaluation de la formation au métier de **l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide** est le cadre de référence à partir duquel, l'évaluation des apprentissages est organisée et mise en œuvre. L'évaluation de la formation est intégrée aux différentes phases d'acquisition des compétences et constitue un élément clé de la démarche d'apprentissage de l'apprenant. Nous l'avons adapté à un contexte de formation spécialisée en lui conférant sa dimension formative mais aussi en prenant en compte la dimension évaluation sommative de chaque compétence en vue de la reconnaissance de la formation.

Le référentiel d'évaluation comprend les points suivants :

- Les modalités d'évaluation ;
- La liste des compétences et modules visées par la formation ;
- L'évaluation de la formation.

## I. MODALITES DE FORMATION ET D’EVALUATION

### 1.1 Identification du vivier

Le vivier de cette formation est constitué :

- des apprenants en formation initiale au métier d’exploitant agricole ou à toute autre formation du domaine agropastoral désirant se spécialiser dans le métier de **l’ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d’arachide**.
- des actifs ayant l’intention de se recycler ou de bénéficier d’une formation continue ou à la carte selon la demande.

### 1.2 Modalités de formation

#### 1.2.1 Mode de formation

L’acquisition des compétences se fait soit à la suite de la formation initiale du domaine agropastoral, agroalimentaire ou en formation continue et pourra plus tard intégrer la validation des acquis de l’expérience. La formation se déroule pour la partie pratique au centre de formation et/ou en alternance chez un professionnel formé sur le plan pédagogique selon les prescrites dans le référentiel de formation.

#### 1.2.2 Durée de formation

La durée totale de la formation est de **570 heures**. Elle porte sur **9 modules** de formation dont **5 modules** sur les compétences particulières et **4 modules** sur les compétences générales et un stage professionnel étalé sur 4 semaines en entreprise.

### 1.3 Modalités d’évaluation

Deux types d’évaluation sont pris en compte au cours de la formation :

- Une **évaluation formative** qui correspond au contrôle effectué par le formateur pour s’assurer que les apprenants ont bien intégré son enseignement et, au besoin, pouvoir apporter les correctifs nécessaires.
- Une **évaluation sommative** ou de sanction par compétence qui sera organisée sous la responsabilité de l’organisme de gestion de la certification.
- L’apprenant doit à ce titre démontrer à l’issue de la formation par l’intermédiaire d’une évaluation sommative à la fin de chaque module, qu’il a acquis les compétences nécessaires à la réalisation du métier.
- La reconnaissance de la capacité de l’apprenant n’est effective qu’après que les compétences inscrites au programme et arrêté par un règlement d’examen soient réussies et validés. Les attestations de compétences seront décernées aux apprenants qui auront validé les modules concernés.

### 1.4 Conditions de reprises

Tout module non validé doit être repris dans son intégralité par l’apprenant défaillant à la prochaine session ou à une session de rattrapage.

## II. LISTE DES COMPETENCES ET MODULES VISEES PAR LA FORMATION

COMPETENCES	MODULES
<b>1. Approvisionner une unité de transformation moderne en graines d'arachide</b>	<b>Module 1</b> : Approvisionnement d'une unité de transformation en graines d'arachide
<b>2. Produire la pâte d'arachide pure</b>	<b>Module 2</b> : Fabrication de la pâte d'arachide pure
<b>3. Produire le beurre d'arachide</b>	<b>Module 3</b> : Fabrication du beurre d'arachide
<b>4. Produire l'huile d'arachide</b>	<b>Module 4</b> : Fabrication de l'huile d'arachide
<b>5. Gérer une entreprise de transformation moderne de l'arachide</b>	<b>Module 5</b> : Gestion d'une unité de transformation moderne de l'arachide
<b>6. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité</b>	<b>Module 6</b> : Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans une unité de transformation moderne
<b>7. Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets</b>	<b>Modules 7</b> : Gestion des déchets d'une unité de transformation moderne
<b>8. Communiquer en milieu professionnel</b>	<b>Module 8</b> : Communication en milieu professionnel
<b>9. Se situer au regard du métier et de la formation de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide</b>	<b>Module 9</b> : Métier et formation du/ de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide

### III. EVALUATION DE LA FORMATION

#### 3.1 Objectif de comportement N°1 : Approvisionnement d'une unité de transformation en graines d'arachide

**Titre de module :** Approvisionnement d'une unité de transformation moderne en graines d'arachide

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T1 Déterminer les besoins	<b>70</b>	<b>50</b>		
<b>1.1 Quantifier les besoins en arachide</b>	15	10	- Quantité et qualité des besoins	C
<b>1.2 Evaluer le coût des besoins</b>	30	20	- Valeurs des stocks - Coûts des besoins	P
<b>1.3 Identifier les fournisseurs d'intrants</b>	5	15	-	P
<b>1.4 Sélectionner les fournisseurs</b>	15	-	- Sélection des fournisseurs	C
<b>1.5 Signer un contrat écrit</b>	5	5	- Contenu du contrat	C
T2. Commander l'arachide	<b>10</b>	<b>5</b>		
<b>2.1 Etablir un bon de commande</b>	5	5	- Procédure de commande	C
<b>2.2 Transmettre le bon de commande</b>	5	-	- Procédure de transmission	-
T3 Réceptionner l'arachide	<b>20</b>	<b>45</b>		
<b>3.1 Quantifier l'arachide réceptionnée</b>	5	15	- Etat de la quantité de produit reçue	P
<b>3.2 Contrôler la quantité</b>	5	15	- Etat de la qualité du produit reçu	P
<b>3.3 Enregistrer les quantités sur les documents</b>	5	15	- Tenue des documents d'enregistrement	C/P
<b>3.4 Signer les documents de livraison</b>	5	-	-	
TOTAL	<b>100</b>	<b>100</b>		

#### Légende :

- Pondération de l'apprentissage (apprentissage en %) : Indique le temps d'apprentissage en pourcentage à consacrer pour chaque élément de formation.
- Pondération de l'évaluation (évaluation en%) : indique l'importance en pourcentage de chacun des éléments de formation retenus à des fins d'évaluation.
- P = épreuve pratique C = connaissances pratiques ou théoriques

**Renseignements Généraux :** Les épreuves pour cet objectif de comportement ont pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à **Approvisionnement d'une unité moderne de transformation en graines d'arachide**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

### 3.1.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T1 Déterminer les besoins		<b>20</b>		<b>20</b>
<b>1.1 Quantifier les besoins en arachide</b>	Quantité et qualité des stocks	10	- Caractéristique d'un stock de qualité - Types de variétés d'arachides à acheter	5 5
<b>1.4 Sélectionner les fournisseurs</b>	Sélection des fournisseurs	5	- Critères de sélection des fournisseurs	5
<b>1.5 Signer un contrat écrit</b>	Contenu du contrat	5	- Données obligatoires du contrat	5
T2. Commander l'arachide		<b>5</b>		<b>5</b>
<b>3.3 Etablir un bon de commande</b>	Procédure de commande	5	- Données obligatoires du bon de commande	5
T4 Réceptionner la matière première		<b>5</b>		<b>5</b>
<b>3.3 Enregistrer les quantités sur les documents</b>	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Types de documents utilisés	5
TOTAL POIDS		<b>30</b>		<b>30</b>
Forme d'évaluation : <b>L'examineur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.</b>				

### 3.1.2 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T1 Déterminer les besoins			<b>30</b>		<b>30</b>
<b>1.1 Quantifier les besoins en arachide</b>	PS/PT	Valeurs des stocks	15	- Etalonnage de la balance	5
				- Exactitude des mesures des valeurs	10
<b>1.2 Evaluer le coût des besoins</b>	PS	Coûts des besoins	15	- Modes de calcul des coûts	15
T3 Réceptionner et stocker l'arachide			<b>40</b>		<b>40</b>
<b>3.1 Quantifier l'arachide réceptionnée</b>	PS/PT	Etat de la quantité de produit reçue	15	- Etapes suivies pour la vérification des quantités	5
				- Exactitude des mesures des quantités reçues	10
<b>3.2 Contrôler la quantité</b>	PS/PT	Etat de la qualité du produit reçu	15	- Etapes suivies pour la vérification de la qualité	10
				- Conformité de la qualité du produit	5
<b>3.3 Enregistrer les quantités sur les documents</b>	PT	Tenue des documents d'enregistrement	10	- Conformité des règles d'enregistrement des données	10
TOTAL POIDS			<b>70</b>		<b>70</b>

**Légende :** Stratégie d'évaluation : indique s'il s'agit du processus (PS) ou du produit (PT) qu'on évalue

### 3.1.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N° 1

<b>Titre du module :</b> <i>Approvisionnement d'une unité de transformation en graines d'arachide</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>	<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Echec	
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>			
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<b>Sous-compétence 1 : Déterminer les besoins</b>			
1.1 Quantifier les besoins en arachide			
• Étalonnage de la balance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
• Exactitude des mesures des valeurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
1.2 Evaluer le coût des besoins			
• Modes de calcul des coûts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
<b>Sous-compétence 3 : Réceptionner la matière première</b>			
3.1 Quantifier l'arachide réceptionnée			
• Etapes suivies pour la vérification des quantités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
• Exactitude des mesures des quantités reçues	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
3.2 Contrôler la quantité			
• Etapes suivies pour la vérification de la qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
• Conformité de la qualité du produit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
3.3 Enregistrer les quantités sur les documents			
• Conformité des règles d'enregistrement des données	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
			.... / 70
	<b>Seuil de réussite</b>		<b>56 points</b>
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

### 3.1.4 Description des épreuves d'évaluation

#### Description sommaire de l'épreuve de connaissances théoriques

- L'épreuve de connaissances théoriques consiste pour l'apprenant à démontrer sa compétence en répondant aux questions théoriques liées **à l'approvisionnement d'une unité moderne de transformation en graines d'arachide.**
- La durée suggérée est de deux (02) heures.
- Après avoir distribué les sujets, l'examineur doit s'assurer que les directives ont été comprises et fournit des explications au besoin. A la fin de la période, il doit recueillir les copies et les documents techniques éventuels utilisés par chaque apprenant. Cette épreuve peut aussi se faire en évaluation orale.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les fournitures nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires
- Pendant le déroulement de l'épreuve, interdire toute communication ou aide. La réalisation de l'épreuve théorique est individuelle.

#### Description sommaire de l'épreuve pratique

- L'épreuve pratique vise l'évaluation d'un produit ou d'un processus de travail et qui privilégie un mode d'observation devant permettre à l'examineur de se prononcer sur la maîtrise d'un comportement par le candidat, à exécuter des **opérations relatives à l'approvisionnement d'une unité moderne de transformation en graines d'arachide**
- C'est une épreuve individuelle pouvant être administrée à quatre ou cinq candidats en même temps selon la disponibilité du matériel et du poste de travail.
- La durée de l'épreuve suggérée est de quatre (04) heures.
- L'apprenant sera évalué en situation réelle de travail. Les évaluateurs l'observeront et apprécieront sa performance sur la base de la grille d'évaluation. Un entretien d'explicitation permettra aux évaluateurs de comprendre et apprécier les raisonnements qu'il a mobilisés.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les équipements nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires
- La réalisation de l'épreuve est individuelle ; toutefois en cas de force majeure, le candidat peut solliciter l'aide de l'examineur pour débloquer la situation et celui-ci en tiendra compte dans la notation

### 3.2 Objectif de comportement N°3 : Produire la pâte d'arachide pure

**Titre de module :** Fabrication de pâte d'arachide

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T4 Trier les graines d'arachide	<b>10</b>	<b>15</b>		
<b>4.1 Effectuer la pesée</b>	2	5	- Mesures de poids	P
<b>4.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres</b>	2	-	-	-
<b>4.3 Identifier les graines, les débris et avaries</b>	2	-	-	
<b>4.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</b>	2	5	- Etat des graines d'arachides	P
<b>4.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse</b>	2	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T5 Torrifier les graines	<b>30</b>	<b>20</b>		
<b>5.1 Allumer le feu ou four</b>	5	-	-	-
<b>5.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé</b>	5	5	- Matériels et équipements de torréfaction	C
<b>5.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four</b>	5	5	- Procédure de remuage des graines d'arachide	P
<b>5.4 Observer un temps de torréfaction optimal</b>	5	5	- Temps de torréfaction	C
<b>5.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</b>	5	5	- Etat de graines torréfiées	P
<b>5.6 Retirer les graines</b>	5	-		
T6 Refroidir les graines	<b>12</b>	<b>7</b>		
<b>6.1 Passer les graines sous le refroidisseur</b>	2	-	-	-
<b>6.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</b>	2	-	-	-
<b>6.3 contrôler le refroidissement</b>	2	-	- Procédé de remuage des graines	-
<b>6.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</b>	2	2	- Temps de refroidissement	C
<b>6.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</b>	2	-	-	
<b>6.6 Déterminer la qualité</b>	2	5	- Etat des graines refroidies	P
T 7 Dépeller les graines	<b>7</b>	<b>10</b>		

<b>7.1 Allumer la dépelliculeuse</b>	1	5	- Procédé de dépelliculage à la main ou à la machine	P
<b>7.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b>	1	-	-	-
<b>7.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières</b>	1	-	-	-
<b>7.4 Arrêter la dépelliculeuse</b>	2	-	-	-
<b>7.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées</b>	1	5	- Etat des graines dépelliculées	P
T8 Moudre	<b>6</b>	<b>6</b>		
<b>8.1 Démarrer le broyeur</b>	1	-	-	-
<b>8.2 Transvaser les graines dans le broyeur</b>	1	-	-	-
<b>8.3 observer le temps de broyage</b>	1	3	- Procédé de broyage	P
<b>8.4 Récupérer la pâte résultante</b>	1	3	- Etat de la pâte de mouture	P
<b>8.5 Déterminer la qualité</b>	1	-	-	-
<b>8.1 Démarrer le broyeur</b>	1	-	-	-
T 9 Ajouter les additifs	<b>20</b>	<b>17</b>		
<b>9.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte</b>	10	10	- Qualité du stabilisant - Procédés d'incorporation	C/P
<b>9.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant</b>	5	5	- Procédé de mélange de la pâte au stabilisant	P
<b>9.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante</b>	5	2	- Etat de la pâte homogénéisé	P
T10 Conditionner la pâte d'arachide pure	<b>15</b>	<b>25</b>		
<b>10.1 Mettre la pâte dans les pots stérilisés selon la procédure de conditionnement</b>	5	2	- Conditions et règles d'hygiène	P
<b>10.2 Fermer les pots alimentaires selon la procédure</b>	2	5	- Etat des emballages après le vide	P
<b>10.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)</b>	2	3	- Choix des emballages	C
<b>10.4 Mettre les pots dans les cartons</b>	2	5	- Procédés de classement dans les cartons	P
<b>10.5 Mettre en stock les cartons</b>	2	5	- Procédés de stockage	P
<b>10.6 Assurer le contrôle des stocks</b>	2	5	- Tenue des documents d'enregistrement	P
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		

### Légende :

- Pondération de l'apprentissage (apprentissage en %) : Indique le temps d'apprentissage en pourcentage à consacrer pour chaque élément de formation.
- Pondération de l'évaluation (évaluation en%) : indique l'importance en pourcentage de chacun des éléments de formation retenus à des fins d'évaluation.
- P = épreuve pratique
- C = connaissances pratiques ou théoriques

**Renseignements Généraux :** Les épreuves pour cet objectif de comportement ont pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à **produire la pâte d'arachide pure**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

#### 3.2.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T5 Torrifier les graines		<b>10</b>		<b>10</b>
<b>5.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé</b>	Matériels et équipements de torréfaction	5	- Caractéristiques du matériel de torréfaction	5
<b>5.4 Observer un temps de torréfaction optimal</b>	Temps de torréfaction	5	- Temps optimal de torréfaction	5
T6 Refroidir les graines		<b>2</b>	-	<b>2</b>
<b>6.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</b>	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T 7 Faire des ajouts		<b>5</b>		<b>5</b>
<b>7.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte</b>	Qualité du stabilisant	5	- Caractéristiques d'un bon stabilisant	5
T8 Conditionner la pâte d'arachide pure		<b>3</b>		<b>3</b>
<b>8.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)</b>	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
TOTAL POIDS		<b>20</b>		<b>20</b>
<b>Forme d'évaluation : L'examineur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.</b>				

### 3.2.2 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T4 Trier les graines d'arachide			<b>15</b>		<b>15</b>
<b>4.1 Effectuer la pesée</b>	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
<b>4.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</b>	PT	Etat des graines d'arachides	5	- Graines sans avaries et immatures isolées	5
<b>4.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse</b>	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T5 Torrifier les graines			<b>10</b>		<b>10</b>
<b>5.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four</b>	PS	Procédure de remuage des graines d'arachide	5	- Application des techniques de remuage	5
<b>5.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</b> <b>39.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</b>	PT	Etat de graines torréfiées	5	- Graines de couleur brune	5
T6 Refroidir les graines			<b>5</b>		<b>5</b>
<b>6.6 Déterminer la qualité des graines</b>	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T 7Dépêliculer les graines			<b>10</b>		<b>10</b>
<b>7.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b>	PS	Procédés de dépêliculage à la main ou à la machine	5	- Application des techniques de dépêliculage à la main ou à la machine	5
<b>7.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main</b>	PT	Etat des graines dépêliculées	5	- Graines dépêliculés dans les normes	5
T8 Moudre			<b>6</b>		<b>6</b>
<b>8.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur</b>	PS	Procédé de broyage	3	- Application des techniques de broyage	3

<b>8.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre</b>	PT	Etat de la pâte de mouture	3	- Pâte broyée conforme à la norme	3
T 9 Faire des ajouts			<b>12</b>		<b>12</b>
<b>9.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte</b>	PS	Procédé d'incorporation	5	- Application des techniques d'incorporation du stabilisant	5
<b>9.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant</b>	PS	Procédé de mélange de la pâte au stabilisant	5	- Application des techniques de mélange du stabilisant	5
<b>9.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante</b>	PT	Etat de la pâte homogénéisé	2	- Pâte conforme à la norme	2
T10 Conditionner la pâte d'arachide pure			<b>22</b>		<b>22</b>
<b>10.1 Nettoyer les pots alimentaires</b>	PT	Conditions et règles d'hygiène	2	- Respect des règles d'hygiène	2
<b>10.2 Empoter les pots alimentaires</b>	PT	Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages scellées	5
<b>10.4 Mettre les pots dans les cartons</b>	PS	Procédés de classement dans les cartons	5	- Application des techniques de classement dans les cartons	5
<b>10.5 Mettre en stock les cartons</b>	PS	Procédés de stockage	5	- Application des techniques de stockage	5
<b>10.6 Assurer le contrôle des stocks</b>	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
<b>TOTAL POIDS</b>			<b>80</b>		<b>80</b>

**Légende :** Stratégie d'évaluation : indique s'il s'agit du processus (PS) ou du produit (PT) qu'on évalue.

### 3.2.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°2

<b>Titre du module :</b> <i>Fabrication de la pâte d'arachide pure</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>		<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec	
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>			
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<b>Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide</b>			
4.1 Effectuer la pesée			
• Étalonnage de la balance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
• Conformité des poids pris	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
4.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées			
• Graines sans avaries et immatures isolées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse			
• Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 2 : Torrifier les graines</b>			
5.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four			
• Application des techniques de remuage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
5.5 Observer l'apparition d'une couleur brune			
• Graines de couleur brune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 3 : Refroidir les graines</b>			
6.6 Déterminer la qualité des graines			
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 4 : Dépêliculer les graines</b>			
7.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir			
• Application des techniques de dépêliculage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
7.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main			
• Graines dépêliculés dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 5 : Moudre les graines</b>			
8.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur			
• Application des techniques de broyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
8.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre			
• Pâte broyée conforme à la norme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
<b>Sous-compétence 6 : Ajouter des additifs</b>			
9.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte			
• Application des techniques d'incorporation du stabilisant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
9.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant			

<b>Titre du module :</b> <i>Fabrication de la pâte d'arachide pure</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>		<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec	
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>			
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
• Application des techniques de mélange du stabilisant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
9.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante			
• Pâte conforme à la norme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
<b>Sous-compétence 7 : Conditionner la pâte d'arachide pure</b>			
10.1 Nettoyer les pots alimentaires			
• Respect des règles d'hygiène	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
10.2 Empoter les pots alimentaires			
• Absence de fuites dans les emballages (sachets/ bouteilles) scellées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
10.4 Mettre les pots dans les cartons			
• Application des techniques de classement dans les cartons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
10.5 Mettre en stock les cartons			
• Application des techniques de stockage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
10.6 Assurer le contrôle des stocks			
• Conformité des règles d'enregistrement des données	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
			<b>.... / 80</b>
<b>Seuil de réussite</b>			<b>64 points</b>
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

### 3.2.4 Description des épreuves d'évaluation

#### **Description sommaire de l'épreuve de connaissances théoriques**

- L'épreuve de connaissances théoriques consiste pour l'apprenant à démontrer sa compétence en répondant aux questions théoriques liées **aux bonnes pratiques de fabrication de la pâte d'arachide**. La durée suggérée est de deux (02) heures.
- Après avoir distribué les sujets, l'examineur doit s'assurer que les directives ont été comprises et fournit des explications au besoin. A la fin de la période, il doit recueillir les copies et les documents techniques éventuels utilisés par chaque apprenant. Cette épreuve peut aussi se faire en évaluation orale.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les fournitures nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires

- Pendant le déroulement de l'épreuve, interdire toute communication ou aide. La réalisation de l'épreuve théorique est individuelle.

### **Description sommaire de l'épreuve pratique**

- L'épreuve pratique vise l'évaluation d'un produit ou d'un processus de travail et qui privilégie un mode d'observation devant permettre à l'examineur de se prononcer sur la maîtrise d'un comportement par le candidat, à exécuter des **opérations relatives aux bonnes pratiques de fabrication de la pâte d'arachide**. C'est une épreuve individuelle pouvant être administrée à quatre ou cinq candidats en même temps selon la disponibilité du matériel et du poste de travail.
- La durée de l'épreuve suggérée est de quatre (04) heures.
- L'apprenant sera évalué en situation réelle de travail. Les évaluateurs l'observeront et apprécieront sa performance sur la base de la grille d'évaluation. Un entretien d'explicitation permettra aux évaluateurs de comprendre et apprécier les raisonnements qu'il a mobilisés.

### **Matériel et équipement**

- Le matériel et les équipements nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

### **Consignes particulières**

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires ;
- La réalisation de l'épreuve est individuelle ; toutefois en cas de force majeure, le candidat peut solliciter l'aide de l'examineur pour débloquer la situation et celui-ci en tiendra compte dans la notation.

### 3.3 Objectif de comportement N°3: Produire le beurre d'arachide

**Titre de module :** Fabrication du beurre d'arachide

Éléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T11. Trier les graines d'arachide	<b>10</b>	<b>15</b>		
<b>11.1 Effectuer la pesée</b>	2	5	- Mesures de poids	P
<b>11.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres</b>	2	-	-	-
<b>11.3 Identifier les graines, les débris et avaries</b>	2	-	-	
<b>11.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</b>	2	5	- Etat des graines d'arachides	P
<b>11.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse</b>	2	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T12Précuire	<b>6</b>	<b>2</b>		
<b>12.1 Verser les graines dans un dispositif de cuisson</b>	1	-	-	
<b>12.2 Observer un temps de cuisson (15 mn)</b>	1	-	-	-
<b>12.3 Enlever les graines précuites à l'eau</b>	1	2	- Procédé de cuisson	P
<b>12.4 Mettre dans un panier</b>	1	-	-	-
<b>12.5 Essorer les graines précuites</b>	1	-	-	-
<b>12.6 Déterminer la qualité</b>	1	-	-	-
T13 Sécher	<b>6</b>	<b>2</b>		
<b>13.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré</b>	1	-	-	-
<b>13.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</b>	1	-	-	-
<b>13.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn</b>	1	-	-	-
<b>13.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</b>	1	-	-	-
<b>13.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</b>	1	2	- Etat des graines	P

<b>13.6 Déterminer la qualité</b>	1	-	-	
T14 Torréfier	<b>18</b>	<b>16</b>		
<b>14.1 Allumer le feu ou four</b>	3	-	-	-
<b>14.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé</b>	3	5	- Matériels et équipements de torréfaction	C
<b>14.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four</b>	3	3	- Procédure de remuage des graines d'arachide	P
<b>14.4 Observer un temps de torréfaction optimal</b>	3	5	- Temps de torréfaction	C
<b>14.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</b>	3	3	- Etat de graines torréfiées	P
<b>14.6 Retirer les graines</b>	3	-		
T15 Faire refroidir	<b>12</b>	<b>7</b>		
<b>15.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré</b>	2	-	-	-
<b>15.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</b>	2	-	-	-
<b>15.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn</b>	2	-	- Procédé de remuage des graines	-
<b>15.4 Observer un temps de refroidissement</b>	2	2	- Temps de refroidissement	C
<b>15.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</b>	2	-	-	
<b>15.6 Déterminer la qualité</b>	2	5	- Etat des graines refroidies	P
T16Dépêliculer	<b>7</b>	<b>10</b>		
<b>16.1 Allumer la dépêliculeuse Enlever la pellicule</b>	1	-	-	
<b>16.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b>	1	5	- Procédé de dépêliculage à la main ou à la machine	P
<b>16.3 Récupérer les graines dépêliculées dans les glacières propres</b>	1	-	-	-
<b>16.4 Arrêter la dépêliculeuse</b>	1	-	-	-
<b>16.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépêliculées</b>	2	-		-
<b>16.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main</b>	1	5	- Etat des graines dépêliculées	P

T17 Mouture les graines	<b>6</b>	<b>6</b>		
<b>17.1 Nettoyer le moulin broyeur</b>	1	-	-	-
<b>17.2 Mettre le moulin broyeur en marche</b>	1	-	-	-
<b>17.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur</b>	1	3	- Procédé de broyage	P
<b>17.4 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine</b>	1	3	- Etat de la pâte de mouture	P
<b>17.5 Récupérer la pâte fine résultante dans une glacière propre</b>	1	-	-	-
<b>17.6 Arrêter le moulin broyeur</b>	1	-		-
T18 Ajouter des additifs	<b>20</b>	<b>17</b>		
<b>18.1 Incorporer un stabilisant dans la pâte</b>	10	10	- Qualité du stabilisant-Procédés d'incorporation	C/P
<b>18.2 Incorporer soit du sucre glace, soit le miel ou la mélasse</b>	5	5	- Procédé de mélange de la pâte au stabilisant	P
<b>18.3 Mélanger la pâte au stabilisant et autres additifs</b>	5	2	- Etat de la pâte homogénéisée	P
<b>18.4 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante</b>			-	
T19 Conditionner le beurre d'arachide	<b>15</b>	<b>25</b>		
<b>19.1 Nettoyer les pots alimentaires</b>	5	2	- Conditions et règles d'hygiène	P
<b>19.2 Empoter les pots alimentaires</b>	2	5	- Etat des emballages après le vide	P
<b>19.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)</b>	2	3	- Choix des emballages	C
<b>19.4 Mettre les pots dans les cartons</b>	2	5	- Procédés de classement dans les cartons	P
<b>19.5 Mettre en stock les cartons</b>	2	5	- Procédés de stockage	P
<b>19.6 Assurer le contrôle des stocks</b>	2	5	- Tenue des documents d'enregistrement	P
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		

### Légende :

- Pondération de l'apprentissage (apprentissage en %) : Indique le temps d'apprentissage en pourcentage à consacrer pour chaque élément de formation.
- Pondération de l'évaluation (évaluation en%) : indique l'importance en pourcentage de chacun des éléments de formation retenus à des fins d'évaluation.
- P = épreuve pratique- C = connaissances pratiques ou théoriques

**Renseignements Généraux :** Les épreuves pour cet objectif de comportement ont pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à **produire le beurre d'arachide**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

### 3.3.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T14Torréfier		<b>10</b>		<b>10</b>
<b>14.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé</b>	Matériels et équipements de torréfaction	5	- Caractéristiques du matériel de torréfaction	5
<b>14.4 Observer un temps de torréfaction optimal</b>	Temps de torréfaction	5	- Temps optimal de torréfaction	5
T15 Faire refroidir		<b>2</b>	-	<b>2</b>
<b>15.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</b>	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T18 Faire des ajouts des additifs		<b>5</b>		<b>5</b>
<b>18.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte</b>	Qualité du stabilisant	5	- Caractéristiques d'un bon stabilisant	5
T19 Conditionner le beurre d'arachide		<b>3</b>		<b>3</b>
<b>19.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)</b>	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
TOTAL POIDS		<b>20</b>		<b>20</b>

Forme d'évaluation : **L'examineur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.**

### 3.3.2 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T11. Trier les graines d'arachide			<b>15</b>		<b>15</b>
<b>11.1 Effectuer la pesée</b>	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
<b>11.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</b>	PT	Etat des graines d'arachides	5	- Graines sans avaries et immatures isolées	5
<b>11.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse</b>	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T 12Précuire			<b>2</b>		<b>2</b>

<b>12.3 Enlever les graines précuites à l'eau</b>	PS	Procédé de cuisson	2	- Application des techniques de cuisson	2
T13 Sécher			<b>2</b>		<b>2</b>
<b>13.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</b>	PT	Etat des graines	2	- Absence de graines calcinées	2
T14 Torréfier			<b>6</b>		<b>6</b>
<b>14.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four</b>	PS	Procédure de remuage des graines d'arachide	3	- Application des techniques de remuage	3
<b>14.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</b>	PT	Etat de graines torrifiées	3	- Graines de couleur brune	3
T15 Faire refroidir			<b>5</b>		<b>5</b>
<b>15.6 Déterminer la qualité des graines</b>	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T16 Dépélliculer			<b>10</b>		<b>10</b>
<b>16.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b>	PS	Procédés de dépélliculage à la main ou à la machine	5	- Application des techniques de dépélliculage à la main ou à la machine	5
<b>16.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main</b>	PT	Etat des graines dépélliculées	5	- Graines dépélliculés dans les normes	5
T17 Moudre les graines			<b>6</b>		<b>6</b>
<b>17.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur</b>	PS	Procédé de broyage	3	- Application des techniques de broyage	3
<b>17.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre</b>	PT	Etat de la pâte de mouture	3	- Pâte broyée conforme à la norme	3
T18 Ajouter des additifs			<b>12</b>		<b>12</b>
<b>18.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte</b>	PS	Procédé d'incorporation	5	- Application des techniques d'incorporation du stabilisant	5
<b>18.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant</b>	PS	Procédé de mélange de la pâte au stabilisant	5	- Application des techniques de mélange du stabilisant	5
<b>18.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante</b>	PT	Etat de la pâte homogénéisé	2	- Pâte conforme à la norme	2
T19 Conditionner le beurre d'arachide			<b>22</b>		<b>22</b>

<b>19.1 Nettoyer les pots alimentaires</b>	PT	Conditions et règles d'hygiène	2	- Respect des règles d'hygiène	2
<b>19.2 Empoter les pots alimentaires</b>	PT	Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages scellés	5
<b>19.4 Mettre les pots dans les cartons</b>	PS	Procédés de classement dans les cartons	5	- Application des techniques de classement dans les cartons	5
<b>19.5 Mettre en stock les cartons</b>	PS	Procédés de stockage	5	- Application des techniques de stockage	5
<b>19.6 Assurer le contrôle des stocks</b>	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
<b>TOTAL POIDS</b>			<b>80</b>		<b>80</b>

**Légende :** Stratégie d'évaluation : indique s'il s'agit du processus (PS) ou du produit (PT) qu'on évalue.

### 3.3.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°3

<b>Titre du module :</b> <i>Fabrication du beurre d'arachide</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>		<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec	
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>			
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<b>Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide</b>			
11.1 Effectuer la pesée			
• Étalonnage de la balance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
• Conformité des poids pris	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
11.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées			
• Graines sans avaries et immatures isolées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
11.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse			
• Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 2 : Précuire</b>			
12.3 Enlever les graines précuites à l'eau			
• Application des techniques de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
<b>Sous-compétence 3 : Sécher</b>			
13.5 Eliminer les graines calcinées par un tri			
• Absence de graines calcinées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
<b>Sous-compétence 4 : Torréfier</b>			
.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four			
• Application des techniques de remuage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
48.5 Observer l'apparition d'une couleur brune			
• Graines de couleur brune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
<b>Sous-compétence 5 : Faire refroidir</b>			
49.6 Déterminer la qualité des graines			
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 6 : Dépelliculer</b>			
50.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir			
• Application des techniques de dépelliculage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
50.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main			
• Graines dépelliculés dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 7 : Faire la mouture</b>			
51.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur			
• Application des techniques de broyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
51.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre			
• Pâte broyée conforme à la norme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3

<b>Titre du module :</b> <i>Fabrication du beurre d'arachide</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>		<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec	
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>			
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<b>Sous-compétence 8 : Faire des ajouts des additifs</b>			
52.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte			
• Application des techniques d'incorporation du stabilisant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
52.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant			
• Application des techniques de mélange du stabilisant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
52.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante			
• Pâte conforme à la norme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
<b>Sous-compétence 9 : Conditionner le beurre d'arachide</b>			
53.1 Nettoyer les pots alimentaires			
• Respect des règles d'hygiène	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
53.2 Empoter les pots alimentaires			
• Absence de fuites dans les emballages (sachets/ bouteilles) scellés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
53.4 Mettre les pots dans les cartons			
• Application des techniques de classement dans les cartons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
53.5 Mettre en stock les cartons			
• Application des techniques de stockage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
53.6 Assurer le contrôle des stocks			
• Conformité des règles d'enregistrement des données	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
			<b>.... / 80</b>
<b>Seuil de réussite</b>			<b>64 points</b>
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

### 3.3.4 Description des épreuves d'évaluation

#### Description sommaire de l'épreuve de connaissances théoriques

- L'épreuve de connaissances théoriques consiste pour l'apprenant à démontrer sa compétence en répondant aux questions théoriques liées **aux bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide**. La durée suggérée est de deux (02) heures.
- Après avoir distribué les sujets, l'examineur doit s'assurer que les directives ont été comprises et fournit des explications au besoin. A la fin de la période, il doit recueillir les copies et les documents techniques éventuels utilisés par chaque apprenant. Cette épreuve peut aussi se faire en évaluation orale.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les fournitures nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires
- Pendant le déroulement de l'épreuve, interdire toute communication ou aide. La réalisation de l'épreuve théorique est individuelle.

#### Description sommaire de l'épreuve pratique

- L'épreuve pratique vise l'évaluation d'un produit ou d'un processus de travail et qui privilégie un mode d'observation devant permettre à l'examineur de se prononcer sur la maîtrise d'un comportement par le candidat, à exécuter des **opérations relatives aux bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide**. C'est une épreuve individuelle pouvant être administrée à quatre ou cinq candidats en même temps selon la disponibilité du matériel et du poste de travail.
- La durée de l'épreuve suggérée est de quatre (04) heures.
- L'apprenant sera évalué en situation réelle de travail. Les évaluateurs l'observeront et apprécieront sa performance sur la base de la grille d'évaluation. Un entretien d'explicitation permettra aux évaluateurs de comprendre et apprécier les raisonnements qu'il a mobilisés.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les équipements nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires ;
  - **La réalisation de l'épreuve est individuelle ; toutefois en cas de force majeure, le candidat peut solliciter l'aide de l'examineur pour débloquer la situation et celui-ci en tiendra compte dans la notation**

### 3.4 Objectif de comportement N°4 : Produire l'huile d'arachide

**Titre de module :** Bonnes pratiques de fabrication de l'huile d'arachide

Éléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T20. Trier les graines d'arachide	<b>10</b>	<b>15</b>		
<b>20.1 Effectuer la pesée</b>	2	5	- Mesures de poids	P
<b>20.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres</b>	2	-	-	-
<b>20.3 Identifier les graines, les débris et avaries</b>	2	-	-	
<b>20.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</b>	2	5	- Etat des graines d'arachides	P
<b>20.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse</b>	2	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T21 Torréfier les graines	<b>18</b>	<b>16</b>		
<b>21.1 Allumer le torréfacteur</b>	3	-	-	-
<b>21.2 Alimenter le torréfacteur</b>	3	5	- Matériels et équipements de torréfaction	C
<b>21.3 Observer un temps de torréfaction optimal</b>	3	5	- Temps de torréfaction	C
<b>21.4 arrêter le torréfacteur</b>	3	3	- Etat de graines torréfiées	P
<b>21.5 Retirer les graines</b>	3	-		
T22 Refroidir les graines	<b>12</b>	<b>7</b>		
<b>22.1 Passer les graines sous le refroidisseur</b>	2	-	-	-
<b>22.2 Observer un temps de refroidissement</b>	2	2	- Temps de refroidissement	C
<b>22.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn</b>	2	-	- Procédé de remuage des graines	-
<b>22.4 Eliminer les graines calcinées par un tri</b>	2	-	-	
<b>56.5 Déterminer la qualité</b>	2	5	- Etat des graines refroidies	P
T57 Dépélliculer les graines	<b>7</b>	<b>10</b>		
<b>23.1 Allumer la dépélliculeuse Enlever la pellicule</b>	1	-	-	
<b>23.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b>	1	5	- Procédé de dépélliculage à la main ou à la machine	P
<b>23.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières propres</b>	1	-	-	-

<b>23.4 Arrêter la dépelliculeuse</b>	1	-	-	-
<b>23.1 Allumer la dépelliculeuse</b>	2	-	-	-
<b>Enlever la pellicule</b>				
<b>23.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b>	1	5	- Etat des graines dépelliculées	P
T24 Presser	<b>20</b>	<b>17</b>		
<b>24.1 Démarrer la presse</b>	-	-	-	-
<b>24.2 Procéder à la presse des graines torréfiées</b>	5	5	- Procédé de pressage	P
<b>24.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide</b>	5	5	- Temps d'observation de l'observation de l'huile après barattage	C
<b>24.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre</b>	5	5	- Procédé de récupération de l'huile	P
<b>24.5 Déterminer la qualité de l'huile</b>	5	2	- Etat de l'huile	P
T25 Filtrer l'huile	<b>6</b>	<b>6</b>		-
<b>25.1 Passer l'huile brute au filtre</b>	2	3	- Procédé de filtrage	P
<b>25.2 Observer le temps de filtrage</b>	2	-	-	-
<b>25.3 Passer l'huile au raffinage</b>	2	3	- Procédé de raffinage	P
T26 Raffiner l'huile	<b>14</b>	<b>9</b>	-	-
<b>26.1 Désodoriser</b>	2	2	- Procédé de désodorisation	P
<b>26.2 Décoloriser l'huile</b>	2	-	-	
<b>26.3 Neutraliser</b>	5	2	- Procédé de neutralisation de l'huile	P
<b>26.4 Déterminer la qualité</b>	5	5	- Etat de la qualité de l'huile	P
T27 Conditionner l'huile d'arachide	<b>13</b>	<b>20</b>		
<b>27.1 Verser l'huile d'arachide dans les bouteilles stérilisées selon la procédure de conditionnement</b>	4	2	- Respect des règles d'hygiène	P
<b>27.2 Fermer avec des bouchons stérilisés</b>	2	5	- Absence de fuites dans les emballages scellés	P
<b>27.3 Vérifier le sellage</b>	2	3	- Choix des emballages	C
<b>27.4 Etiqueter les bouteilles lot, dates de production et péremption)</b>	2	5	- Procédés d'étiquetage	P

<b>27.5 Mettre les bouteilles dans les cartons</b>	1	-	-	-
<b>27.6 Assurer le contrôle des stocks</b>	2	5	-	Tenue des documents d'enregistrement P
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		

### Légende :

- Pondération de l'apprentissage (apprentissage en %) : Indique le temps d'apprentissage en pourcentage à consacrer pour chaque élément de formation.
- Pondération de l'évaluation (évaluation en%) : indique l'importance en pourcentage de chacun des éléments de formation retenus à des fins d'évaluation.
- P = épreuve pratique- C = connaissances pratiques ou théoriques

**Renseignements Généraux :** Les épreuves pour cet objectif de comportement ont pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à **produire le beurre d'arachide**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

### 3.4.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T21 Torréfier les graines		<b>10</b>		<b>10</b>
<b>21.2 Alimenter le torréfacteur</b>	Matériels de torréfaction	5	- Caractéristiques du torréfacteur	5
<b>21.3 Observer un temps de torréfaction selon le BPF</b>	Temps de torréfaction	5	- Temps optimal de torréfaction	5
T22 Refroidir les graines		<b>2</b>	-	<b>2</b>
<b>22.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</b>	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T24 Presser		<b>5</b>		<b>5</b>
<b>24.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide</b>	Temps d'observation de l'observation de l'huile après barattage	5	- Durée d'apparition de l'huile	5
T27 Conditionner l'huile d'arachide		<b>3</b>		<b>3</b>
<b>27.3 Vérifier le sellage</b>	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
<b>TOTAL POIDS</b>		<b>20</b>		<b>20</b>

Forme d'évaluation : **L'examineur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.**

### 3.4.2 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T20. Trier les graines d'arachide			<b>15</b>		<b>15</b>
<b>20.1 Effectuer la pesée</b>	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
<b>20.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</b>	PT	Etat des graines d'arachides	5	- Graines sans avaries et immatures isolées	5
<b>20.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse</b>	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T21 Torréfier les graines			<b>6</b>		<b>6</b>
<b>21.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four</b>	PS	Procédure de remuage des graines d'arachide	3	- Application des techniques de remuage	3
<b>21.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</b>	PT	Etat de graines torréfiées	3	- Graines de couleur brune	3
T22 Refroidir les graines			<b>5</b>		<b>5</b>
<b>22.6 Déterminer la qualité des graines</b>	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T23 Dépêliculer les graines			<b>10</b>		<b>10</b>
<b>23.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b>	PS	Procédés de dépêliculage à la main ou à la machine	5	- Application des techniques de dépêliculage à la main ou à la machine	5
<b>23.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main</b>	PT	Etat des graines dépêliculées	5	- Graines dépêliculées dans les normes	5
T24 Presser			<b>12</b>		<b>12</b>
<b>24.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule</b>	PS	Procédé de barattage	5	- Application des techniques de barattage	5
<b>24.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre</b>	PS	Procédé de récupération de l'huile	5	- Application des techniques de récupération de l'huile	5
<b>24.5 Déterminer la qualité de l'huile</b>	PT	Etat de l'huile	2	- Huile conforme à la norme	2

T25 Filtrer l'huile			<b>6</b>		<b>6</b>
<b>25.1 Passer l'huile brute au filtre</b>	PS	Procédé de filtrage	3	- Application des techniques de filtrage de l'huile brute	3
<b>25.3 Passer l'huile au raffinage</b>	PS	Procédé de raffinage	3	- Application des techniques de raffinage	3
T26 Raffiner l'huile			<b>9</b>		<b>9</b>
<b>26.1 Désodoriser</b>	PS	Procédé de désodorisation	2	- Application des techniques de désodorisation de l'huile	2
<b>26.3 Neutraliser</b>	PS	Procédé de neutralisation	2	- Application des techniques de neutralisation de l'huile	2
<b>26.4 Déterminer la qualité</b>	PS	Etat de l'huile raffinée	5	- Huile raffinée selon les normes	5
T27 Conditionner l'huile d'arachide			<b>17</b>		<b>17</b>
<b>27.1 Verser l'huile d'arachide dans les bouteilles stérilisées selon la procédure de conditionnement</b>	PT	Conditions et règles d'hygiène	2	- Respect des règles d'hygiène	2
<b>27.2 Fermer avec des bouchons stérilisés</b>	PT	Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages scellés	5
<b>27.4 Etiqueter les bouteilles lot, dates de production et péremption)</b>	PS	Procédés d'étiquetage	5	- Application des techniques d'étiquetage	5
<b>27.6 Assurer le contrôle des stocks</b>	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
<b>TOTAL POIDS</b>			<b>80</b>		<b>80</b>

**Légende :** Stratégie d'évaluation : indique s'il s'agit du processus (PS) ou du produit (PT) qu'on évalue.

### 3.4.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°4

<b>Titre du module :</b> <i>Bonnes pratiques de fabrication de l'huile d'arachide</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>		<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec	
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>			
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<b>Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide</b>			
20.1 Effectuer la pesée			
• Étalonnage de la balance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
• Conformité des poids pris	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
20.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées			
• Graines sans avaries et immatures isolées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
20.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse			
• Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 2 : Torréfier les graines</b>			
21.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four			
• Application des techniques de remuage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
21.5 Observer l'apparition d'une couleur brune			
• Graines de couleur brune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
<b>Sous-compétence 3 : Refroidir les graines</b>			
22.6 Déterminer la qualité des graines			
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 4 : Dépêliculer les graines</b>			
23.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir			
• Application des techniques de dépêliculage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
24.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main			
• Graines dépêliculées dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 5 : Presser</b>			
24.2 Procéder à la presse des graines torréfiées			
• Application des techniques de broyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
24.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre			
• Application des techniques de récupération de l'huile	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
24.5 Déterminer la qualité de l'huile			
• Huile conforme à la norme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
<b>Sous-compétence 6 : Filtrer l'huile</b>			
25.1 Passer l'huile brute au filtre			

<b>Titre du module :</b> <i>Bonnes pratiques de fabrication de l'huile d'arachide</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>		<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec	
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>			
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Application des techniques de filtrage de l'huile</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
25.3 Passer l'huile au raffinage			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Application des techniques de raffinage de l'huile</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
<b>Sous-compétence 7 : Raffiner l'huile</b>			
26.1 Désodoriser			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Application des techniques de désodorisation de l'huile</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
26.3 Neutraliser			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Application des techniques de neutralisation de l'huile</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
26.4 Déterminer la qualité			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Huile raffinée selon les normes</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 8 : Conditionner l'huile d'arachide</b>			
27.1 Verser le beurre d'arachide dans les bouteilles stérilisées selon la procédure de conditionnement			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des règles d'hygiène</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
27.2 Embouteiller ou ensacher l'huile			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Absence de fuites dans les emballages scellés</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
27.4 Etiqueter les bouteilles lot, dates de production et péremption)			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Application des techniques d'étiquetage</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
27.6 Assurer le contrôle des stocks			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Conformité des règles d'enregistrement des données</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
			<b>.... / 80</b>
<b>Seuil de réussite</b>			<b>64 points</b>
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

### 3.4.4 Description des épreuves d'évaluation

#### Description sommaire de l'épreuve de connaissances théoriques

- L'épreuve de connaissances théoriques consiste pour l'apprenant à démontrer sa compétence en répondant aux questions théoriques liées **aux bonnes pratiques de fabrication de l'huile d'arachide**. La durée suggérée est de deux (02) heures.
- Après avoir distribué les sujets, l'examineur doit s'assurer que les directives ont été comprises et fournit des explications au besoin. A la fin de la période, il doit recueillir les copies et les documents techniques éventuels utilisés par chaque apprenant. Cette épreuve peut aussi se faire en évaluation orale.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les fournitures nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires
- Pendant le déroulement de l'épreuve, interdire toute communication ou aide. La réalisation de l'épreuve théorique est individuelle.

#### Description sommaire de l'épreuve pratique

- L'épreuve pratique vise l'évaluation d'un produit ou d'un processus de travail et qui privilégie un mode d'observation devant permettre à l'examineur de se prononcer sur la maîtrise d'un comportement par le candidat, à exécuter des **opérations relatives aux bonnes pratiques de fabrication de l'huile d'arachide**. C'est une épreuve individuelle pouvant être administrée à quatre ou cinq candidats en même temps selon la disponibilité du matériel et du poste de travail.
- La durée de l'épreuve suggérée est de quatre (04) heures.
- L'apprenant sera évalué en situation réelle de travail. Les évaluateurs l'observeront et apprécieront sa performance sur la base de la grille d'évaluation. Un entretien d'explicitation permettra aux évaluateurs de comprendre et apprécier les raisonnements qu'il a mobilisés.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les équipements nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires ;
- La réalisation de l'épreuve est individuelle ; toutefois en cas de force majeure, le candidat peut solliciter l'aide de l'examineur pour débloquer la situation et celui-ci en tiendra compte dans la notation

### 3.5 Objectif de comportement N°5 : Gérer une unité de transformation moderne d'arachide

**Titre de module :** Gestion d'une entreprise de transformation moderne de l'arachide

Éléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T28 Tenir une comptabilité simplifiée	<b>55</b>	<b>55</b>		
<b>28.1 Etablir une facture/reçu</b>	5	5	- Outils de comptabilité simplifiée (reçu, facture)	C
<b>28.2 Etablir un bon de commande</b>	5	5	- Outils de commande en comptabilité simplifiée	C
<b>28.3 Tenir un registre de caisse</b>	5	5	- Tenue et mise à jour des documents de caisse	C
<b>28.4 Tenir un registre de banque</b>	10	5	- Tenue et mise à jour des documents de banque	C
<b>28.5 Classer les pièces comptables</b>	10	5	- Classement des pièces comptables	C
<b>28.6 Etablir un compte d'exploitation prévisionnel</b>	10	15	- Etablissement d'un compte d'exploitation	C
<b>28.7 Calculer les coûts de revient des produits</b>	10	15	- Calcul des couts de revient d'un produit	C
T29. Gérer un stock de matières premières et/ou d'intrants et d'emballage	<b>45</b>	<b>45</b>		
<b>29.1 Enregistrer les entrées</b>	10	10	- Enregistrement des données de stocks (entrées)	C
<b>29.2 Enregistrer les sorties</b>	5	5	- Enregistrement des données de stocks (sorties)	C
<b>29.3 Suivre le stock selon le principe du FIFO (First In, First Out)</b>	15	15	- Paramètres de suivi des stocks	C
<b>29.4 Etablir un bon d'entrée ou de sortie</b>	15	15	- Outils de la sortie ou l'entrée d'un produit	C
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		

#### Légende :

- Pondération de l'apprentissage (apprentissage en %) : Indique le temps d'apprentissage en pourcentage à consacrer pour chaque élément de formation.
- Pondération de l'évaluation (évaluation en%) : indique l'importance en pourcentage de chacun des éléments de formation retenus à des

fins d'évaluation.

- P = épreuve pratique - C = connaissances pratiques ou théoriques

**Renseignements Généraux :** Les épreuves pour cet objectif de comportement ont pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à **Gérer une entreprise de transformation moderne de l'arachide**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

### 3.5.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T28 Tenir une comptabilité simplifiée		<b>55</b>		<b>55</b>
<b>28.1 Etablir une facture/reçu</b>	Outils de comptabilité simplifiée	5	- Normes d'un reçu	5
<b>28.2 Etablir un bon de commande</b>	Outils de commande en comptabilité simplifiée	5	- Normes d'un bon de commande	5
<b>28.3 Tenir un registre de caisse</b>	Documents de caisse	5	- Tenue du cahier de caisse	5
<b>28.4 Tenir un registre de banque</b>	Documents de banque	5	- Tenue du cahier de banque	5
<b>28.5 Classer les pièces comptables</b>	Classement des pièces comptables	5	- Classement des pièces comptables	5
<b>28.6 Etablir un compte d'exploitation prévisionnel</b>	Bilan financier et analyse et analyse de résultats	15	- Etablissement d'un compte d'exploitation	15
<b>28.7 Calculer les coûts de revient des produits</b>	Calcul des couts de revient d'un produit	15	- Cout des investissements	5
			- Cout du fonctionnement	5
			- Cout des marges	5
T29. Gérer un stock de matières premières et/ou d'intrants et d'emballage		<b>45</b>		<b>45</b>
<b>29.1 Enregistrer les entrées</b>	Enregistrement des données de stocks (entrées)	10	- Conformité des écritures (entrées)	10
<b>29.2 Enregistrer les sorties</b>	Enregistrement des données de stocks (sorties)	5	- Conformité des écritures (sorties)	5
<b>29.3 Suivre le stock selon le principe du FIFO (First In, First Out)</b>	Paramètres de suivi des stocks	15	- Inventaire des stocks	15
<b>29.4 Etablir un bon d'entrée ou de sortie.</b>	Outils de la sortie ou l'entrée d'un produit	15	- Bordereaux d'entrée et de sortie de produits	15
TOTAL POIDS		<b>100</b>		<b>100</b>
<b>Observation :</b> Épreuve écrite ou orale à programmer en tenant compte des éléments-critères et en respectant le poids de chaque élément de connaissance dans la notation				

### 3.5.2 Description des épreuves d'évaluation

#### Description sommaire de l'épreuve de connaissances théoriques

- L'épreuve de connaissances pratiques consiste pour l'apprenant à démontrer sa compétence en répondant aux questions théoriques liées **à la gestion d'une unité de transformation moderne de l'arachide**. La durée suggérée est de deux (02) heures.
- Après avoir distribué les sujets, l'examineur doit s'assurer que les directives ont été comprises et fournit des explications au besoin. A la fin de la période, il doit recueillir les copies et les documents techniques éventuels utilisés par chaque apprenant. Cette épreuve peut aussi se faire en évaluation orale.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les fournitures nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires
- Pendant le déroulement de l'épreuve, interdire toute communication ou aide. La réalisation de l'épreuve théorique est individuelle.

#### Description sommaire de l'épreuve pratique

Le module de gestion d'une exploitation laitière ne comporte pas d'épreuve pratique.

### 3.6 Objectif de comportement N°6 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de Fabrication (BPH-BPF)

**Titre de module :** Bonnes Pratiques d'hygiène et de Fabrication (BPH-BPF)

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T30. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle	<b>25</b>	<b>25</b>		
<b>30.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains</b>	10	5	- Type de désinfectants	C
		5	- Etat des mains	P
<b>30.2 Tailler les ongles</b>	5	5	- Etat des ongles	P

<b>30.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)</b>	10	5	- Etat des bonnets et tenues de travail	P
		5	- Type de matériel d'habillement	C
<b>30.4 Enlever les bijoux sur le corps et les vernis sur les ongles</b>	-	-	-	-
T31. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du matériel	<b>25</b>	<b>25</b>		
<b>31.1 Laver le matériel selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel</b>	10	25	- Liste du matériel	C
			- Etat du matériel	P
<b>31.2 Ranger le matériel</b>	15	-		-
T32. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement	<b>50</b>	<b>50</b>		
<b>32.1 Nettoyer le milieu de travail (extérieur et intérieur) selon la procédure de nettoyage et de désinfection</b>	15	15	- Etat du milieu de travail	P
<b>32.2 Entreposer les poubelles fermées</b>	10	10	- Adéquation du lieu de dépôt des ordures	P
<b>32.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection</b>	25	10	- Liste des désinfectants utiles	C
		15	- Etat des autres locaux	P
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		

#### Légende :

- Pondération de l'apprentissage (apprentissage en %) : Indique le temps d'apprentissage en pourcentage à consacrer pour chaque élément de formation.
- Pondération de l'évaluation (évaluation en%) : indique l'importance en pourcentage de chacun des éléments de formation retenus à des fins d'évaluation.
- P = épreuve pratique C = connaissances pratiques ou théoriques

**Renseignements Généraux :** Les épreuves pour cet objectif de comportement ont pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à **appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH-BPF) dans une unité de transformation moderne d'arachide**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

### 3.6.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T30. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle		<b>10</b>		<b>10</b>
<b>30.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains</b>	Type de désinfectants à utiliser	5	- Mode d'utilisation de chaque désinfectant	5
<b>30.3 Porter des EPI (Equipe ment de Protection Individuelle)</b>	Type de matériel d'habillement	5	- Matériel d'habillement adapté	5
T31. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du matériel		<b>10</b>		<b>10</b>
<b>31.1 Laver le matériel selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel</b>	Liste du matériel	10	- Mesures spécifiques de lavage pour chaque matériel	10
T32. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement		<b>10</b>		<b>10</b>
<b>32.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection</b>	Liste des désinfectants utiles	10	- Caractéristiques de chaque désinfectant	10
TOTAL POIDS				<b>30</b>
Forme d'évaluation : L'examineur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.				

### 3.6.2 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T30. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle			<b>15</b>		<b>15</b>
<b>30.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains</b>	PS/PT	Etat des mains	5	- Mains lavés et propres selon les règles d'hygiène de lavage de mains	5
<b>30.2 Tailler les ongles</b>	PT	Etat des ongles	5	- Ongles taillés dans le respect des règles	5

<b>30.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)</b>	PT	Etat des bonnets et tenues de travail	5	- Propreté des tenues de travail	5
T31. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du matériel			<b>15</b>		<b>15</b>
<b>31.1 Laver le matériel selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel</b>	PT	Etat du matériel	15	- Propreté du matériel	15
T32. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement			<b>40</b>		<b>40</b>
<b>32.1 Nettoyer le milieu de travail (extérieur et intérieur) selon la procédure de nettoyage et de désinfection</b>	PT	Etat du lieu de travail	15	- Salubrité du lieu de travail	15
<b>32.2 Entreposer les poubelles fermées</b>	PT	Adéquation du lieu de dépôt des ordures	10	- Disponibilité de poubelles ou fosses à ordures	10
<b>32.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection</b>	PT	Etat des autres locaux	15	- Salubrité du sol et murs	15
<b>TOTAL POIDS</b>			<b>70</b>		<b>70</b>

**Légende :** Stratégie d'évaluation : indique s'il s'agit du processus (PS) ou du produit (PT) qu'on évalue

### 3.6.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N° 6

<b>Titre du module :</b> <i>Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH-BPF)</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>	<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Echec	
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>			
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<b>Sous-compétence 1 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle</b>			
30.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains			
• Mains lavés et propres selon les règles de lavage de mains	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
30.2 Tailler les ongles			
• Ongles taillés dans le respect des règles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
30.3 Porter des EPI (Équipement de Protection Individuelle)			
• Propreté des tenues de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 2 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du matériel</b>			
31.1 Laver le matériel selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel			
• Propreté du matériel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
<b>Sous-compétence 3 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement</b>			
32.1 Nettoyer le milieu de travail (extérieur et intérieur) selon la procédure de nettoyage et de désinfection			
• Salubrité du lieu de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
32.2 Entreposer les poubelles fermées			
• Disponibilité de poubelles ou fosses à ordures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
33.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection			
• Salubrité du sol et murs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
			... / 70
	<b>Seuil de réussite</b>		<b>56 points</b>
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

### 3.6.4 Description des épreuves d'évaluation

#### Description sommaire de l'épreuve de connaissances théoriques

- L'épreuve de connaissances pratiques consiste pour l'apprenant à démontrer sa compétence en répondant aux questions théoriques liées à **l'application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH-BPF) dans une unité de transformation moderne d'arachide.**
- La durée suggérée est de deux (02) heures.
- Après avoir distribué les sujets, l'examineur doit s'assurer que les directives ont été comprises et fournit des explications au besoin. A la fin de la période, il doit recueillir les copies et les documents techniques éventuels utilisés par chaque apprenant. Cette épreuve peut aussi se faire en évaluation orale.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les fournitures nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires
- Pendant le déroulement de l'épreuve, interdire toute communication ou aide. La réalisation de l'épreuve théorique est individuelle.

#### Description sommaire de l'épreuve pratique

- L'épreuve pratique vise l'évaluation d'un produit ou d'un processus de travail et qui privilégie un mode d'observation devant permettre à l'examineur de se prononcer sur la maîtrise d'un comportement par le candidat, à exécuter des **opérations d'application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH-BPF) dans une unité de transformation moderne d'arachide.**
- C'est une épreuve individuelle pouvant être administrée à quatre ou cinq candidats en même temps selon la disponibilité du matériel et du poste de travail.
- La durée de l'épreuve suggérée est de quatre (04) heures.
- L'apprenant sera évalué en situation réelle de travail. Les évaluateurs l'observeront et apprécieront sa performance sur la base de la grille d'évaluation. Un entretien d'explicitation permettra aux évaluateurs de comprendre et apprécier les raisonnements qu'il a mobilisés.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les équipements nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires
- La réalisation de l'épreuve est individuelle ; toutefois en cas de force majeure, le candidat peut solliciter l'aide de l'examineur pour débloquer la situation et celui-ci en tiendra compte dans la notation

### 3.7 Objectif de comportement N°7 : Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets

#### Titre de module : Gestion des déchets dans une unité de transformation moderne d'arachide

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T33. Etablir un contrat	<b>20</b>	<b>20</b>		
<b>33.1 Identifier un prestataire</b>	5	5	- Liste des fournisseurs	C
<b>33.2 Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire</b>	5	10	- Moyens d'enlèvement	P
<b>33.3 Elaborer un contrat de prestation</b>	5	5	- Clauses du contrat de service	C
<b>33.4 Signer un contrat de prestation de service d'enlèvement des déchets solides</b>	5	-	-	-
T34. Collecter les déchets solides	<b>40</b>	<b>50</b>	-	
<b>34.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des déchets solides</b>	10	5	- Matériel et équipements mobilisés	C
<b>34.2 Trier les déchets solides</b>	10	15	- Procédure de tri	P
<b>34.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité</b>	10	15	- Technique de valorisation	P
<b>34.4 Mettre les déchets non biodégradables dans un container approprié couverte/ récipient/sac en fonction de leur nature</b>	5	5	- Tri des déchets non biodégradables	C
<b>34.5 Enregistrer dans les documents</b>	5	15	- Tenue des documents d'enregistrement	P
T35. Evacuer les déchets solides	<b>20</b>	<b>10</b>	-	
<b>35.1 Placer le container contenant les déchets solides devant l'espace prévu à cet effet</b>	10	-	-	
<b>35.2 Enlever les déchets par le prestataire</b>	10	5	- Etapes de suivi de l'enlèvement	C
T36. Collecter les eaux usées	<b>20</b>	<b>20</b>		
<b>36.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des eaux usées des process</b>	5	5	- Matériel et équipements mobilisés	C
<b>36.2 Mettre les eaux usées dans un récipient</b>	5	-		
<b>36.3 Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées</b>	10	15	Procédure de traitement des eaux usées	P
TOTAL	<b>100</b>	<b>100</b>		

Légende :

- Pondération de l'apprentissage (apprentissage en %) : Indique le temps d'apprentissage en pourcentage à consacrer pour chaque élément de formation.
- Pondération de l'évaluation (évaluation en%) : indique l'importance en pourcentage de chacun des éléments de formation retenus à des fins d'évaluation.
- P = épreuve pratique C = connaissances pratiques ou théoriques

**Renseignements Généraux :** Les épreuves pour cet objectif de comportement ont pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à **appliquer les mesures et règles de gestion des déchets**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

### 3.7.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T33. Etablir un contrat		<b>10</b>		<b>10</b>
<b>33.1 Identifier un prestataire</b>	Liste des prestataires	5	- Procédure de sélection	5
<b>33.3 Elaborer un contrat de prestation</b>	Contrat de service	5	- Contenus du contenu	5
T34. Collecter les déchets solides		<b>10</b>		<b>10</b>
<b>34.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des déchets solides</b>	Matériel et équipements mobilisés	5	- Types de matériels et d'équipements	5
<b>34.4 Mettre les déchets non biodégradables dans un container approprié couverte/ récipient/sac en fonction de leur nature</b>	Tri des déchets non biodégradables	5	- Types de déchets	5
T35. Evacuer les déchets solides		<b>5</b>		<b>5</b>
<b>35.2 Enlever les déchets par le prestataire</b>	Suivi de l'enlèvement des déchets	5	- Etapes de suivi de l'enlèvement	5
T36. Collecter les eaux usées		<b>5</b>		<b>5</b>
<b>36.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des eaux usées des process</b>	Matériel et équipements mobilisés	5	- Types de matériels et d'équipements	5
TOTAL POIDS				<b>30</b>
<b>Forme d'évaluation : L'examinateur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.</b>				

### 3.7.2 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T33. Etablir un contrat			<b>10</b>		<b>10</b>
<b>33.2 Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire</b>	PS	Moyens d'enlèvement	10	- Négociation du choix des moyens d'enlèvement	10
T34. Collecter les déchets solides			<b>40</b>		<b>40</b>
<b>34.2 Trier les déchets solides</b>	PS	Procédure de tri	15	- Respect des techniques de tri des déchets solides	15
<b>34.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité</b>	PT	Technique de valorisation	15	- Application des techniques de valorisation des déchets	15
<b>34.5 Enregistrer dans les documents</b>	PT	Tenue des documents d'enregistrement	10	- Conformité des données enregistrées	10
T35. Collecter les eaux usées			<b>20</b>		<b>20</b>
<b>35.3 Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées</b>	PT	Procédure de traitement des eaux usées	20	- Application des techniques de traitement des eaux usées	10
				- Adéquation du lieu de dépôt des eaux usées	10
			<b>70</b>		<b>70</b>

**Légende :** Stratégie d'évaluation : indique s'il s'agit du processus (PS) ou du produit (PT) qu'on évalue

### 3.7.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N° 7

<b>Titre du module :</b> <i>Gestion des déchets dans une unité de transformation d'arachide</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>	<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Echec	
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>			
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<b>Sous-compétence 1 : Etablir un contrat</b>			
33.2 Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire			
• Négociation du choix des moyens d'enlèvement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
<b>Sous-compétence 2 : Collecter les déchets solides</b>			
34.2 Trier les déchets solides			
• Respect des techniques de tri des déchets solides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
34.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité			
• Application des techniques de valorisation des déchets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
34.5 Enregistrer dans les documents			
• Conformité des données enregistrées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
<b>Sous-compétence 3 : Collecter les eaux usées</b>			
35.3 Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées			
• Application des techniques de traitement des eaux usées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
• Adéquation du lieu de dépôt des eaux usées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
			.... / 70
	<b>Seuil de réussite</b>		<b>56 points</b>
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

### 3.7.4 Description des épreuves d'évaluation

#### Description sommaire de l'épreuve de connaissances théoriques

- L'épreuve de connaissances pratiques consiste pour l'apprenant à démontrer sa compétence en répondant aux questions théoriques liées à **l'application des mesures et règles de gestion des déchets dans une unité de transformation d'arachide**. La durée suggérée est de deux (02) heures.
- Après avoir distribué les sujets, l'examineur doit s'assurer que les directives ont été comprises et fournit des explications au besoin. A la fin de la période, il doit recueillir les copies et les documents techniques éventuels utilisés par chaque apprenant. Cette épreuve peut aussi se faire en évaluation orale.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les fournitures nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires
- Pendant le déroulement de l'épreuve, interdire toute communication ou aide. La réalisation de l'épreuve théorique est individuelle.

#### Description sommaire de l'épreuve pratique

- L'épreuve pratique vise l'évaluation d'un produit ou d'un processus de travail et qui privilégie un mode d'observation devant permettre à l'examineur de se prononcer sur la maîtrise d'un comportement par le candidat, à exécuter des **opérations d'application des mesures et règles de gestion des déchets dans une unité de transformation d'arachide**.
- C'est une épreuve individuelle pouvant être administrée à quatre ou cinq candidats en même temps selon la disponibilité du matériel et du poste de travail.
- La durée de l'épreuve suggérée est de quatre (04) heures.
- L'apprenant sera évalué en situation réelle de travail. Les évaluateurs l'observeront et apprécieront sa performance sur la base de la grille d'évaluation. Un entretien d'explicitation permettra aux évaluateurs de comprendre et apprécier les raisonnements qu'il a mobilisés.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les équipements nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires
- La réalisation de l'épreuve est individuelle ; toutefois en cas de force majeure, le candidat peut solliciter l'aide de l'examineur pour débloquer la situation et celui-ci en tiendra compte dans la notation

### 3.8 Objectif de comportement N°8 : Communiquer en milieu professionnel

**Titre de module :** Communication en milieu professionnel

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T37. Entretenir des relations avec les structures collaborateurs et les partenaires	<b>100</b>	<b>100</b>		
<b>37.1 Accueillir les visiteurs dans son unité de production</b>	20	20	- Communication et Information	C/P
<b>37.2 Rechercher les informations et les appuis techniques auprès des techniciens</b>	15	15	- Techniques de rédaction	C/P
<b>37.3 Participer à des formations continues</b>	15	15	- Participation aux formations	C
<b>37.4 Produire et diffuser des informations sur son unité</b>	20	-	-	C
<b>37.5 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes</b>	10	25	- Animation des réunions	P
<b>37.6 Visiter d'autres unités de transformation pour partager les expériences</b>	20	25	- Partage d'expérience de travail	P
TOTAL	<b>100</b>	<b>100</b>		

#### Légende :

- Pondération de l'apprentissage (apprentissage en %) : Indique le temps d'apprentissage en pourcentage à consacrer pour chaque élément de formation.
- Pondération de l'évaluation (évaluation en%) : indique l'importance en pourcentage de chacun des éléments de formation retenus à des fins d'évaluation.
- P = épreuve pratique
- C = connaissances pratiques ou théoriques

### 3.8.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T37. Entretenir des relations avec les structures collaborateurs et les partenaires		<b>30</b>		<b>30</b>
<b>37.1 Accueillir les visiteurs dans son unité de production</b>	Communication et Information	10	- Outils et moyens de communication	10
<b>37.2 Rechercher les informations et les appuis techniques auprès des techniciens</b>	Techniques de rédaction	5	- Données de contenu d'un rapport	5
<b>37.3 Participer à des formations continues</b>	Participation aux formations	15	- Outils d'informations sur les formations	15
<b>TOTAL POIDS</b>		<b>30</b>		<b>30</b>

### 3.8.2 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T37. Entretenir des relations avec les structures collaborateurs et les partenaires			<b>70</b>		<b>70</b>
<b>37.1 Accueillir les visiteurs dans son unité de production</b>	PS	Communication avec les visiteurs et les partenaires	10	- Utilisation des moyens de communication (téléphone, entretien, exposé, demande écrite)	10
<b>37.4 Produire et diffuser des informations sur son unité</b>	PS	Techniques de rédaction	10	- Respect des règles /techniques de rédaction d'une information sur son unité	10
<b>37.5 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes</b>	PS	Animation des réunions	25	- Respect des techniques d'animation de réunion	15
				- Attitude dans l'animation d'une réunion	10
<b>37.6 Visiter d'autres unités de transformation pour partager les expériences</b>	PS	Partage d'expérience de travail	25	- Préparation d'une visite d'échanges	15
				- Restitution d'une visite d'échange	10
<b>TOTAL POIDS</b>			<b>70</b>		<b>70</b>

**Légende :** Stratégie d'évaluation : indique s'il s'agit du processus (PS) ou du produit (PT) qu'on évalue

**Renseignements Généraux :** Les épreuves pour cet objectif de comportement ont pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à **communiquer en milieu professionnel**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

### 3.8.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°8

<b>Titre du module :</b> <i>Communication en milieu professionnel</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>	<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Échec	
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>			
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<b>Sous-compétence 1 : Entretenir des relations avec les collaborateurs et les partenaires</b>			
37.1 Accueillir les visiteurs dans son unité de production			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisation des moyens de communication (téléphone, entretien, exposé, demande écrite)</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
37.4 Produire et diffuser des informations sur son unité			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des règles et techniques de rédaction</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
37.5 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des techniques d'animation de réunion</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Attitude dans l'animation d'une réunion</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
37.6 Visiter d'autres unités de transformation pour partager les expériences			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparation d'une visite d'échanges</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
<ul style="list-style-type: none"> <li>Restitution d'une visite d'échange</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
			.... / 70
	<b>Seuil de réussite</b>		<b>56 points</b>
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

### 3.8.4 Description des épreuves d'évaluation

#### Description sommaire de l'épreuve de connaissances théoriques

- L'épreuve de connaissances pratiques consiste pour l'apprenant à démontrer sa compétence en répondant aux questions théoriques liées : **Communication en milieu professionnel**
- La durée suggérée est de deux (02) heures.
- Après avoir distribué les sujets, l'examineur doit s'assurer que les directives ont été comprises et fournit des explications au besoin. A la fin de la période, il doit recueillir les copies et les documents techniques éventuels utilisés par chaque apprenant. Cette épreuve peut aussi se faire en évaluation orale.

#### Matériel et équipement

- Le matériel et les fournitures nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

#### Consignes particulières

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements

complémentaires

- Pendant le déroulement de l'épreuve, interdire toute communication ou aide. La réalisation de l'épreuve théorique est individuelle.

### **Description sommaire de l'épreuve pratique**

- L'épreuve pratique vise l'évaluation d'un produit ou d'un processus de travail et qui privilégie un mode d'observation devant permettre à l'examineur de se prononcer sur la maîtrise d'un comportement par le candidat, à exécuter des **opérations de communication en milieu professionnel**.
- C'est une épreuve individuelle pouvant être administrée à quatre ou cinq candidats en même temps selon la disponibilité du matériel et du poste de travail.
- La durée de l'épreuve suggérée est de quatre (04) heures.
- L'apprenant sera évalué en situation réelle de travail. Les évaluateurs l'observeront et apprécieront sa performance sur la base de la grille d'évaluation. Un entretien d'explicitation permettra aux évaluateurs de comprendre et apprécier les raisonnements qu'il a mobilisés.

### **Matériel et équipement**

- Le matériel et les équipements nécessaires sont ceux utilisés habituellement lors de la formation.

### **Consignes particulières**

- Le candidat peut disposer du matériel habituellement utilisé si autorisé par des règlements complémentaires
- La réalisation de l'épreuve est individuelle ; toutefois en cas de force majeure, le candidat peut solliciter l'aide de l'examineur pour débloquer la situation et celui-ci en tiendra compte dans la notation.

## CONCLUSION

Le référentiel d'évaluation de la formation au métier **de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide** définit les critères d'appréciation des compétences indispensables à l'exercice dudit métier. Il est non seulement un document à caractère normatif et prescriptif, un outil didactique et d'évaluation pédagogique, mais aussi une référence pour tous les formateurs et les structures d'évaluation de la formation.

Il permet de disposer de repères pour vérifier que le bénéficiaire de la formation a acquis les compétences de son métier et mérite une reconnaissance officielle.

Dans le contexte d'une formation qualifiante telle que celle de **l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide**, l'évaluation intervient dès qu'un module s'achève et la reconnaissance de la capacité de l'apprenant n'est effective qu'après que toutes les compétences inscrites au programme et arrêtés par le règlement d'examen soient réussies. Les apprenants en situation d'échec ont droit à une ou des reprises après la mise en place d'activités de récupération.

# OUVRIER (IÈRE) POLYVALENT (E) DE LIGNE DE TRANSFORMATION DE L'ARACHIDE

## SECTION 4

Guide d'organisation  
pédagogique et matérielle



## INTRODUCTION

Le guide d'organisation pédagogique et matérielle est un recueil d'informations nécessaires à la réalisation matérielle de la formation. Il est destiné à soutenir l'implantation du référentiel de formation et celui d'évaluation dans les centres et écoles de formation. Il vise particulièrement deux groupes de personnes :

- la direction des écoles et centres de formation dont la tâche est de mobiliser et de rendre disponibles les ressources et
- les équipes pédagogiques chargées du déroulement du programme de formation.

Le présent guide d'organisation pédagogique et matérielle permet la mise en œuvre organisationnelle et matérielle nécessaire à la formation professionnelle au métier **d'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide**. La détermination des besoins en matière de ressources matérielles a été faite sur une analyse systématique des informations liées à chaque compétence du référentiel de formation.

Pour chaque compétence à acquérir, il a été dressé un état des besoins en ressources matérielles (équipements, outils, instruments, ouvrages destinés à la formation) et des besoins en infrastructures. Les spécifications techniques ne sont pas toutes renseignées car il y a une panoplie de modèles d'équipements allant de l'industriel à l'artisanal. Il est conseillé de se doter plus en équipements fabriqués artisanalement qui sont non seulement adaptés aux réalités locales du métier mais aussi d'un coût relativement abordable.

Les quantités sont renseignées à titre indicatif en tenant compte d'un minimum pour démarrer des activités au profit d'au moins **35** apprenants. Pour la mise en place des infrastructures, il serait utile de commanditer une étude en vue de disposer des plans de construction et des devis quantitatifs prévisionnels.

## I. TABLEAU DE SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

N°	Titre de la compétence
<b>C.1</b>	Approvisionner une unité de transformation moderne en arachide
<b>C.2</b>	Produire la pâte d'arachide pure
<b>C.3</b>	Produire le beurre d'arachide
<b>C.4</b>	Produire l'huile d'arachide
<b>C.5</b>	Gérer une entreprise de transformation moderne de l'arachide
<b>C.6</b>	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
<b>C.7</b>	Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets
<b>C.8</b>	Communiquer en milieu professionnel
<b>C.9</b>	Se situer au regard du métier et de la formation de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide

## II. L'ORGANISATION PHYSIQUE ET MATÉRIELLE

### Ressources matérielle

### Machinerie, équipements et accessoires

N°	Désignation	Spécifications	Quantité	Compétences y afférentes
<b>1.</b>	Tank à arachide		01	<b>C1. C2. C3. C4.</b>
<b>2.</b>	Balance		05	
<b>3.</b>	Pont bascule			
<b>4.</b>	Peson		05	
<b>5.</b>	Thermomètre		05	
<b>6.</b>	Chronomètre	Chronomètre- minuteur	05	
<b>7.</b>	Eprouvette		05	
<b>8.</b>	Tube à essai		05	
<b>9.</b>	Pétri-films		05	
<b>10.</b>	Mesure à huile		05	
<b>11.</b>	Bidons conventionnels	Bidon en acier inoxydable de 20 L avec couvercle et à fermeture hermétique et étanche.	05	
<b>12.</b>	Filtre à huile		05	
<b>13.</b>	Louche		05	
<b>14.</b>	Support d'affinage		05	
<b>15.</b>	Cuve de pasteurisation		05	
<b>16.</b>	Baratte		05	

17.	Malaxeur		05
18.	Trieur		05
19.	Torréfacteur		01
20.	Presse		01
21.	Refroidisseur		01
22.	Remplisseuse spécifique		05
23.	Conditionneuse		05
24.	Thermoscelleuse		05
25.	Seau gradué	Seau acier inoxydable avec bec verseur et anse de transport. Avec graduation d'une capacité de 20L	05
26.	Entonnoir	Entonnoir en acier inoxydable avec anse de transport d'une capacité de 1L	05
27.	Sceau ménage	Seau ménage en plastique, coloré, en plastique, d'une dimension de Ø 28 x H 25,5 cm avec anse de transport métallique.	05
28.	Bassines (cuvettes) ménage	Cuvette ménage en plastique, coloré, en plastique, d'une dimension de L. 29 x l. 29 x H. 11 cm, de contenance : 5,5 L.	05
29.	Spatule	Spatule en acier inoxydable	05
30.	Emballage	Bouteille en plastique blanc opaque de 250 mL, 500 mL et 1L Sachet cellophane plat et opaque pour emballage alimentaire 70 x 135 cm (paquet de 100)	PM
31.	Etiquettes	Etiquettes, colle à papier, dateur et encrier	PM

32.	Tamis	Tamis tout inox maille Ø 20 x H 35 cm agréé contact alimentaire	05	
33.	Container homologué pour les déchets	Conteneur à déchets mobile en polypropylène (PP) antichoc, beige, Transport facilité par les 2 grandes roues, Avec une poignée ergonomique sur la partie arrière: couvercle basculant amovible en 6 couleurs pour le tri des matières recyclables	05	
34.	<b>Bidon pour eaux usées</b>	<b>Bidon en plastique de 20L avec couvercle et fermeture hermétique et étanche</b>	<b>02</b>	

### Matériel de sécurité

N°	Désignation	Spécification	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Blouse blanche	Taille M à XXL	45	<b>C1. C2. C3. C4. C5. C6. C7. C8.</b>
2.	Gants	Epais en plastique très solide à utiliser plusieurs fois de taille S, M L et XL (boite de 50)	45	
3.	Charlotte non tissée ou foulard		45	
4.	Bottes blanche	Avec sécu en PVC qualité alimentaire, double jersey nylon, embout sécurité, taille 38 à 46,	45	
5.	<b>Sur chaussures</b>	<b>En plastique bleu pour les visiteurs occasionnels</b>	<b>45</b>	

NB : Les quantités proposées prennent en compte les besoins des formateurs et les imprévus.

## Matière d'œuvre et matière première

N°	Désignation	Spécification	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Arachide cru	Conforme à la réglementation	PM	<b>C2. C3. C4. C7. C8</b>
2.	Lécithine de soja	A identifier selon le contexte	PM	
3.	<b>Conservateurs alimentaire</b>	<b>A identifier selon le contexte</b>		

## Mobilier et équipements de bureau

N°	Désignation	Spécifications	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Tables de travail apprenants	Support métallique et en bois	40	<b>C1 à C9</b>
2.	Chaises pour tables de travail	Support métallique en tube rond de 25 lourd	40	
3.	Tableau	Mural	02	
4.	Tableau flipchart sur pieds et papier inclus	Dimensions : 100*70*186 cm	02	
5.	Tables de bureau	Ossature métallique avec caissons	02	
6.	Armoires	Métallique à 2 battants tôle de 10/10 <sup>e</sup> 5 compartiments	02	
7.	Fauteuil	Fauteuil dossier en bois dos courbé rembourrée avec têtière et accoudoirs métallique rembourrée	02	
8.	<b>Chaises visiteurs</b>	<b>Chaises-visiteur rembourrées au siège et au dossard avec mousse épaisse de 5 cm</b>	<b>06</b>	

## Matériels audiovisuels et informatiques

N°	Désignation	Spécification	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Ordinateurs portable	Intel Core i5-4210U Processor (1.70GHz 1600MHz 3MB)	01	<b>C1 à C15</b>
2.	Vidéo projecteur	Résolution Full HD 1080p Technologie 3LCD sans effet « arc-en-ciel » Taux de contraste élevé jusqu'à 35 000:1 Taille d'image jusqu'à 332 pouces 2 entrées HDMI Haut-parleur 5W intégré	01	
3.	Photocopieuse	Photocopieuse/ imprimante laser noir et blanc multifonction	01	
4.	<b>Appareil photo numérique</b>	<b>Type : CMOS ; résolution : 20,4 mégapixel</b>	<b>01</b>	

## Matériel didactique

N°	Titres	Quantité	Compétences y afférentes	Auteurs	Observation
1.	La fiche de production	PM	C1 à C9		
2.	La fiche de suivi de nettoyage et désinfection	PM	C6, C7		
3.	Les plans de nettoyage et désinfection	PM	C6, C7		
4.	Espace pédagogique des produits	PM	C1. C2. C3. C4. C5. C6. C7. C8. C9.		
5.	<b>Produits à base d'arachide</b>		<b>C1 C2 et C3</b>		

## Ressources physiques Infrastructures et aménagements

N°	Désignation	Caractéristiques	Compétences y afférentes	
			Quantité	
1.	Bloc pédagogique	Salle de formation/atelier transformation d'arachide	01	<b>C1 à C9</b>
2.	Local d'entreposage (magasin)		01	<b>C1</b>
3.	Bibliothèque	avec espace de lecture pour au moins 40 apprenants	PM	-
4.	Bloc administratif	Bureaux pour direction, surveillance, intendance, salle de formateurs	PM	-
5.	Salle informatique	Avec possibilité de connexion sur internet	PM	-
6.	Latrines	Filles et garçons	PM	
7.	Cantine		PM	
8.	Infirmierie ou boîte à pharmacie	minimum pour les premiers soins	PM	
9.	<b>Terrain de sport</b>	<b>Elèves/personnel</b>	<b>PM</b>	

## Ressources humaines

Ces ressources précisent les besoins en formateurs, en personnels de soutien et en perfectionnement. Elles renferment des données pouvant être pertinentes pour la sélection, la formation et le perfectionnement des formateurs.

### Les besoins et le profil des formateurs

Le programme de la formation (cf. référentiel de formation) est l'outil de base qui peut contribuer à déterminer le profil de compétences et le nombre de formateurs nécessaires pour donner la formation. En considérant la durée prescrite des modules de formation ainsi que des caractéristiques des tâches à exécuter, on peut déterminer le nombre de formateurs requis pour assurer la formation. Ainsi pour la formation **au métier d'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide**, le profil de formateur requis est le suivant :

- Avoir des prérequis de technicien du domaine **de l'agroalimentaire** ou métier assimilé ;
- Avoir une expérience pratique dans le domaine **de la transformation des produits agroalimentaires dont l'arachide** ;
- Être formé comme moniteur des centres de formation. A ce titre, le formateur devra être capable de :
  - (i) mobiliser des éléments de connaissances en ingénierie pédagogique, notamment les techniques d'animation de groupes et de communication, la conception et la mise en application des outils de formation aussi bien au centre que chez des référents sur le terrain
  - (ii) assurer la formation des jeunes (recherche les données documentaires, construction des séquences de formation (leçons, activités pratiques), préparation des travaux dans les ateliers pédagogiques et

- administration des évaluations formatives),
- (iii) promouvoir le développement de techniques de productions adaptées à l'environnement du centre,
- (iv) préparer les apprenants à mettre en œuvre les pratiques respectueuses de l'environnement,
- (v) organiser et encadrer les travaux dirigés, seul ou en équipe pédagogique, et/ou avec les professionnels,
- (vi) participer à la planification des formations, l'élaboration des recommandations pédagogiques des contenus de modules.

En outre, les qualités personnelles suivantes sont souhaitées du formateur :

- le sens des responsabilités ;
- le sens de l'organisation et de la planification ;
- l'esprit d'équipe ;
- la facilité à s'exprimer oralement et par écrit ;
- le goût de se perfectionner.

### **Les besoins en personnels de soutien (responsables des ateliers pédagogiques, référents ou maîtres de stage, professionnels du métier)**

Selon chaque contexte, il sied de mettre à contribution des responsables d'ateliers pour appuyer la réalisation des travaux pratiques. La contribution de ces responsables est fondamentale pour assurer le développement des compétences chez les apprenants car ils jouent un rôle de supervision des activités pratiques en atelier.

L'association des référents de formation (en situation réelle de travail), mérite une attention soutenue dans le contexte du Cameroun avec l'implantation effective de la formation par alternance.

Il est important de procéder à une sélection des référents ou des maîtres de stages parmi des anciens apprenants ayant prouvé leur professionnalisme sur le terrain. De même les professionnels pourront être associés en tant que formateurs dans les centres car maîtrisant mieux les tâches quotidiennes de leur métier. Il est pour ce faire nécessaire, que des mesures d'accompagnement soient développées pour motiver d'avantage ces personnels de soutien et mieux contribuer aux formations des apprenants.

### **Le perfectionnement des formateurs**

En général, les domaines de perfectionnement pédagogique et technique correspondent aux activités d'enseignement prévues dans le référentiel de formation et dans le guide pédagogique. Il est important de procéder à des recyclages périodiques des formateurs au plan technique (professionnel) pour rafraîchir leurs connaissances sur certains sujets, pour les permettre de se familiariser avec de nouvelles techniques, de nouveaux produits ou encore pour prendre en compte des évolutions dans le métier. En outre la formation perfectionnement et les échanges dans le domaine de l'ingénierie de formation devront permettre aux formateurs de capitaliser leurs expériences et d'améliorer leurs pratiques en permanence.

## CONCLUSION

La formation professionnelle au métier **d'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide** repose sur le développement des compétences rattachées à l'exercice de ce métier. Elle représente un défi à relever surtout avec des ressources limitées aussi bien au plan humain, matériel que financier. Le présent document n'est pas prescriptif et se veut une contribution qui peut être amélioré à la faveur de la phase d'expérimentation de la mise en œuvre de la formation de ce métier. Il aidera sans nul doute les responsables des organismes en charge des investissements à se faire une idée des ressources nécessaires pour l'aménagement ou le réaménagement des lieux ainsi que des équipements complémentaires à acquérir dans le cadre de l'implantation du programme.

Deux autres conditions sont nécessaires pour relever ce défi. Il s'agit entre autres de disposer

surtout de formateurs qualifiés et d'assurer une meilleure implémentation de la formation.

# OUVRIER (IÈRE) POLYVALENT (E) DE LIGNE DE TRANSFORMATION DE L'ARACHIDE

## SECTION 5

## GUIDE PÉDAGOGIQUE



## I. PRESENTATION GENERALE DU GUIDE

Le guide pédagogique de la formation est un outil d'accompagnement qui s'adresse particulièrement aux formateurs et à l'équipe pédagogique, responsables de la mise en œuvre de cette formation.

Il présente :

- les indications pédagogiques nécessaires à la planification de la formation ;
- les éléments de contenus qui renseignent sur l'étendue et les balises des savoirs à mettre en œuvre ;
- les précisions sur les activités d'enseignement des formateurs et les apprentissages essentiels et significatifs que l'apprenant doit maîtriser pour acquérir chaque compétence.

Le guide pédagogique de la formation vise donc à accompagner les formateurs ainsi que leur pratique. Il contribue à diffuser les valeurs qui président la réalisation de la formation et à consolider les différentes approches pédagogiques et modalités de collaboration entre formateurs et responsables de l'encadrement pédagogique. Son utilisation permet d'atteindre plus efficacement les résultats d'apprentissage définis dans les référentiels de formation.

## II. PRINCIPES PEDAGOGIQUES RECOMMANDES

L'approche par compétences place l'apprenant au centre de la démarche de formation et le reconnaît comme premier acteur responsable de ses apprentissages sur la base de quelques principes pédagogiques.

Les principes pédagogiques sont les lignes directrices devant permettre aux formateurs et encadreurs pédagogiques de choisir les stratégies d'enseignement et d'apprentissage permettant aux apprenants d'atteindre les buts de la formation. Les principes suivants sont recommandés pour guider la mise en œuvre de la formation :

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

## III.

---

1 Guide 4 : Conception et réalisation d'un guide pédagogique, OIF, 2009, p 18

## PROJET EDUCATIF ET INTENTIONS PEDAGOGIQUES

La loi N°2018/010 du 11 juillet 2018, donne les orientations fondamentales régissant la formation professionnelle au Cameroun. Elle encourage un projet éducatif axé sur :

- un système de formation professionnelle qui permet aux individus de s'épanouir sur les plans professionnel et personnel et de s'intégrer dans la société, en particulier dans le monde du travail, tout en les rendant aptes et disposés à faire preuve de flexibilité professionnelle et à rester dans le monde du travail ;
- un système de formation professionnelle qui serve la compétitivité des entreprises ;
- l'égalité des chances de formation sur le plan social ;
- l'égalité entre les sexes, de même que l'élimination des inégalités qui frappent les personnes handicapées dans la formation professionnelle ;
- la perméabilité des types et des filières de formation au sein de la formation professionnelle, ainsi qu'entre la formation professionnelle et les autres secteurs du système éducatif;
- la transparence du système de formation professionnelle.

Pour mettre en œuvre ce projet éducatif, quelques intentions pédagogiques doivent faire l'objet d'attention. Les intentions pédagogiques sont des visées éducatives qui découlent des orientations générales de la formation professionnelle et qui servent de guides pour les interventions auprès de l'apprenant. Elles touchent généralement les dimensions significatives du développement professionnel et personnel de l'apprenant qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites dans le référentiel de formation.

Les intentions pédagogiques incitent le formateur à intervenir auprès de l'apprenant dans une direction donnée chaque fois qu'une situation s'y prête.

Pour des raisons d'ordre pratique, chacune des intentions peut être mise en évidence dans un module où elle est particulièrement appropriée. Les intentions pédagogiques<sup>2</sup> suivantes orienteront la mise en œuvre de la formation au métier **de l'ouvrier polyvalent de ligne de transformation de l'arachide**.

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

## IV. PRESENTATION GENERALE DU REFERENTIEL DE FORMATION

Le référentiel de formation au métier d'**ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide** est un repère pour tous les intervenants de la formation professionnelle en la matière. Il a été élaboré suivant le cadre méthodologique de conception et de mise en œuvre des programmes de formation selon l'APC. Il a impliqué la participation des professionnels pour l'analyse des activités dans le domaine, des formateurs et encadreurs de la formation professionnelle pour l'élaboration des autres documents pédagogiques (les référentiels de formation, d'évaluation, le guide pédagogique et le guide d'organisation matérielle).

<sup>2</sup> Guide 4 : Conception et réalisation d'un guide pédagogique, OIF, 2009, p 18

**Nombre de compétences : 9**

**Durée totale : 570 heures**

Numéro	Module de formation	Durée (heures)
M1.	Approvisionnement d'une unité de transformation moderne	60
M2.	Fabrication de la pâte d'arachide pure	75
M3.	Fabrication du beurre d'arachide	90
M4.	Fabrication de l'huile d'arachide	75
M5.	Gestion d'une entreprise de transformation de l'arachide	30
M6.	Application des bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité	30
M7.	Gestion des déchets et de l'environnement dans une unité de transformation moderne	20
M8.	Communication en milieu professionnel	20
M9.	Métier et formation de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide	10

## V. LISTE DES COMPETENCES

N°	Titre de la compétence
C.1	Approvisionner une unité de transformation moderne en arachide
C.2	Produire la pâte d'arachide pure
C.3	Produire le beurre d'arachide
C.4	Produire l'huile d'arachide
C.5	Gérer une entreprise de transformation moderne de l'arachide
C.6	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité
C.7	Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets
C.8	Communiquer en milieu professionnel
C.9	Se situer au regard du métier et de la formation de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide

C1 : compétence 1 ; C2 : compétence 2, etc.

## VI. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES

La conduite des activités d'apprentissage nécessite que le formateur dispose d'un matériel et d'outils adaptés qui le soutiennent et l'accompagnent dans son métier de formateur. Les fiches de suggestions pédagogiques sont élaborées pour aider le formateur à préparer ses activités d'apprentissage.

Leur contenu comprend plusieurs rubriques :

- Le titre de la compétence qui fait l'objet de la fiche ;
- Le numéro et la durée d'acquisition de la compétence ;
- La fonction et la position de la compétence ;
- La démarche particulière à la compétence qui préconise les dispositions particulières liées aux méthodes et techniques d'apprentissage et des travaux concourant à l'acquisition de la compétence.

La description de la compétence en des sous-compétences dont les contenus comprennent dans les détails :

- les savoirs liés à l'acquisition de la sous-compétence ;
- les balises de ces savoirs, notamment les contenus ;

- les activités d'enseignement et d'apprentissage qui décrivent les démarches, les méthodes et techniques particulières ainsi que les moyens d'enseignement préconisés et concourant à l'acquisition de la compétence ;
- la durée de l'acquisition de chaque savoir.

## 6.1 Fiche pédagogique du module N°1 : Approvisionnement d'une unité de transformation moderne en graines d'arachide

Compétence : Approvisionner une unité de transformation moderne en graines d'arachide

Numéro : 01

**Durée d'apprentissage : 60 heures**

Fonction et position de la compétence : **A travers cette compétence, l'apprenant doit être capable d'approvisionner une unité de transformation moderne d'arachide selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance.**

Démarche particulière à la compétence : **Le déroulement du module nécessite des exposés animation en salle de formation, des travaux pratiques, l'organisation de séances de démonstration et des visites d'unités de transformation. L'utilisation des projections d'images multimédia et de films sont recommandées. Les travaux pratiques des apprenants se feront soit en travaux de groupe ou de façon individuelle.**

*Savoirs liés à la compétence*

**Balises**

**Activités d'enseignement et d'apprentissage**

**Durée**

*Sous-compétence 1 : Déterminer les besoins*

- **Quantifier les besoins en arachide**
- **Evaluer le coût des besoins**
- **Identifier les fournisseurs d'intrants**
- **Sélectionner les fournisseurs**
- **Signer un contrat écrit**

- Estimation de besoins en matières premières
- Critères de choix des graines d'arachide
- Produits consommables : sachets, additifs, produits désinfectants
- Pesage des graines

**Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques et des aptitudes pour d'approvisionner une unité de transformation moderne en graines d'arachide

**Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les connaissances en estimations des quantités d'arachide pour la transformation et l'évaluation des coûts de production ;
- Travaux pratiques sur les mesures avec une balance

**Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, support de formation.

**Thème d'évaluation formative**

- Les mesures avec une balance : étalonnage et prise de poids

24 heures dont  
8 heures de théorie  
16 heures de  
pratique

*Sous-compétence 2 : Commander la matière première*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Etablir un bon de commande</b></li> <li>• <b>Transmettre le bon de commande au fournisseur</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboration de bons de commande</li> <li>• Données du contenu du contrat</li> <li>• Suivre une commande</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques et des aptitudes pour établir et transmettre un bon de commande à un fournisseur</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les connaissances dans la commande de l'arachide et intrants pour son unité de transformation</li> <li>- Exercices d'application sur l'élaboration des bons de commande et contrats de fournisseurs et leur suivi.</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, support de formation.</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etablissement des bons de commande de l'arachide</li> </ul>	<p>8 heures dont 2 heures de théorie 6 heures de pratique</p>
---	---	--	---

*Sous-compétence 3 : Réceptionner la matière première*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Quantifier l'arachide réceptionnée</b></li> <li>• <b>Contrôler la quantité</b></li> <li>• <b>Enregistrer les quantités sur les documents</b></li> <li>• <b>Signer les documents de livraison</b></li> <li>• <b>Enregistrer les entrées</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglage des balances</li> <li>• Enregistrement des données</li> <li>• Outils de comptabilité simplifiée (bordereau, cahier de stocks)</li> <li>• Les bonnes pratiques de stockage et la conservation des stocks</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques et des aptitudes sur la réception et le stockage de l'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur le contrôle qualité de l'arachide</li> <li>- Travaux pratiques sur la contrôle qualité et l'enregistrement des données dans le cahier de réception</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, support de formation.</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application des techniques de contrôle de la qualité de l'arachide</li> </ul>	<p>28 heures dont 8 heures de théorie 20 heures de pratique</p>
---	---	---	---

## 6.2 Fiche pédagogique N°2 : Fabrication de la pâte d'arachide pure

Compétence : Produire la pâte d'arachide pure			
Numéro : 02	<b>Durée d'apprentissage : 75 heures</b>		
Fonction et position de la compétence : <b>Cette compétence vise à développer chez l'apprenant, des habiletés pour transformer et conditionner l'arachide en pâte d'arachide</b>			
Démarche particulière à la compétence : <b>Le déroulement de la formation pour acquérir cette compétence nécessite des exposés animation en salle de formation, des travaux pratiques, des exercices de fabrication de la pâte d'arachide pure selon son procédé et des visites des unités de transformation moderne de l'arachide Les projections d'images multimédia ou de films sont préconisées. Les travaux pratiques des apprenants se feront soit en travaux de groupe ou de façon individuelle.</b>			
<i>Savoirs liés à la compétence</i>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>	<b>Durée</b>
<i>Sous-compétence 1 : Trier les graines</i>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Effectuer la pesée</b></li> <li>• <b>Etaler les graines sur supports et surfaces sains et propres</b></li> <li>• <b>Identifier les graines, les débris et avaries</b></li> <li>• <b>Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non matures</b></li> <li>• <b>Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel et infrastructures de tri</li> <li>• Techniques de tri des graines</li> <li>• Contrôle qualité des graines d'arachide triées</li> <li>• Enregistrement des données</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques pour mobiliser les équipements quantifier, contrôler la qualité, et calibrer l'arachide selon son procédé de fabrication</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs</li> <li>- pédagogiques d'apprentissage</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les BPH-BPF du triage des graines d'arachide</li> <li>- Travaux pratiques</li> <li>- Sorties pédagogiques dans les unités de transformation pour des partages d'expériences.</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, atelier pédagogique, unités de transformation, Tableau, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, matériel de fabrication, supports de formation.</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exercice d'application de tri</li> <li>- Exercice sur la quantification</li> </ul>	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de travaux pratiques</p>
--	---	---	--

*Sous-compétence 2 : Torrifier les graines*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Démarrer le torréfacteur</li> <li>• Verser les graines dans le torréfacteur</li> <li>• Vérifier les paramètres du torréfacteur</li> <li>• Observer un temps de torréfaction optimal</li> <li>• Observer l'apparition d'une couleur brune</li> <li>• Retirer les graines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédés de torréfaction</li> <li>• Qualité des graines torréfiées</li> <li>• BPH-BPF</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la torréfaction de l'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de torréfaction</li> <li>- Mise en application des procédures de torréfaction des graines</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée:</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de torréfaction</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application de bonne pratique de torréfaction</li> </ul>	<p>12 heures dont 4 heures de théorie 8 heures de pratiques</p>
---	---	---	---

Sous compétence 3 : Refroidir les graines

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré</b></li> <li>• <b>Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</b></li> <li>• <b>Contrôler le refroidissement</b></li> <li>• <b>Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</b></li> <li>• <b>Eliminer les graines calcinées par un tri</b></li> <li>• <b>Déterminer la qualité</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel et équipement de</li> <li>• refroidissement</li> <li>• Technique de refroidissement</li> <li>• Contrôle qualité des graines</li> <li>• d'arachide refroidie</li> <li>• Enregistrement des données</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de refroidissement</li> <li>- Mise en application des procédures de refroidissement et application des BPH des graines</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de refroidissement selon la procédure adaptée</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de torréfaction</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application de bonne pratique de refroidissement</li> </ul>	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de pratique</p>
---	--	---	---

*Sous compétence 4 : Dépelliculer les graines*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Allumer la pelliculeuse</b></li> <li>• <b>Enlever la pellicule</b></li> <li>• <b>Verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b></li> <li>• <b>Arrêter la dépelliculeuse</b></li> <li>• <b>Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées</b></li> <li>• <b>Dépelliculer une seconde fois à la machine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel et équipement de dépelliculage</li> <li>• Technique de dépelliculage</li> <li>• Contrôle qualité des graines d'arachide dépelliculées</li> <li>• Enregistrement des données</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le dépelliculage de l'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de dépelliculage</li> <li>- Mise en application des procédures de dépelliculage selon les BPF des graines</li> <li>- Mise en application des BPH</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de dépelliculage</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application de bonne pratique de dépelliculage</li> </ul>	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de travaux pratiques</p>
---	--	--	--

*Sous compétence 5 : Moudre les graines*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Démarrer le broyeur</li> <li>• Transvaser les graines dans le broyeur</li> <li>• Observer le temps de broyage</li> <li>• Récupérer la pâte résultante</li> <li>• Déterminer la qualité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédés de broyage</li> <li>• Bonne pratique d'hygiène appliquée</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la mouture de l'arachide selon la BPF</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de broyage</li> <li>- Mise en application des procédures de broyage selon les BPF des graines</li> <li>- Mise en application des BPH</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée:</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de broyage</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application de bonne pratique de broyage</li> </ul>	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
--	---	--	---

Sous compétence 6 : Ajouter les additifs

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte</b></li> <li>• <b>Mélanger en remuant la pâte au stabilisant</b></li> <li>• <b>Assurer l'homogénéité de la pâte résultante</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédés de stabilisation</li> <li>• Bonne pratique d'hygiène appliquée</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur l'ajout des stabilisants</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de stabilisation</li> <li>- Mise en application des procédures de stabilisation des graines</li> <li>- Mise en application des BPH</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de stabilisation et de mélange selon la procédure adaptée</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Matériel d'incorporation de stabilisant</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application de bonne pratique de stabilisation</li> </ul>	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
--	---	---	---

*Sous compétence 7 : Conditionner la pâte d'arachide pure*

- **Nettoyer les emballages alimentaires**
- **Mettre la pâte dans les pots stérilisés selon la procédure de conditionnement**
- **Fermer les pots alimentaires selon la procédure**
- **Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)**
- **Mettre les pots dans les cartons**
- **Assurer le contrôle des stocks**

- Matériel de conditionnement et de stockage
- Scellage des emballages
- Contrôle des scellages
- Enregistrement et archivage des données de production

#### **Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les techniques et méthode de conditionnement, sa conservation et l'archivage selon les BPF

#### **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Travaux pratiques sur le conditionnement de l'arachide grillées selon le procédé technique ;
- Visites d'unités de transformation moderne

#### **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Atelier pédagogique, unité de transformation, tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, équipements divers, supports de formation.

#### **Thème d'évaluation formative**

- Application du procédé de conditionnement de la pâte d'arachide pure

15 heures dont  
5 heures de théorie  
10 heures de pratique

## 6.3

## Fiche pédagogique N°3 : Fabrication du beurre d'arachide

Compétence : Produire le beurre d'arachide pure

Numéro : 03

**Durée d'apprentissage : 90 heures**

Fonction et position de la compétence : **Cette compétence vise à développer chez l'apprenant, des habiletés pour transformer et conditionner l'arachide en beurre d'arachide**

Démarche particulière à la compétence : **Le déroulement de la formation pour acquérir cette compétence nécessite des exposés animation en salle de formation, des travaux pratiques, des exercices de fabrication du beurre d'arachide selon son procédé et des visites des unités de transformation moderne de l'arachide. Les projections d'images multimédia ou de films sont préconisées. Les travaux pratiques des apprenants se feront soit en travaux de groupe ou de façon individuelle.**

*Savoirs liés à la compétence*

*Balises*

*Activités d'enseignement et d'apprentissage*

*Durée*

*Sous-compétence 1 : Trier les graines*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Effectuer la pesée</b></li> <li>• <b>Etaler les graines sur supports et surfaces sains et propres</b></li> <li>• <b>Identifier les graines, les débris et avaries</b></li> <li>• <b>Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariées et non mures</b></li> <li>• <b>Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel et infrastructure de tri</li> <li>• Techniques de tri des graines</li> <li>• Contrôle qualité des graines d'arachide triées</li> <li>• Enregistrement des données</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques pour mobiliser les équipements quantifier, contrôler la qualité, et calibrer l'arachide selon son procédé de fabrication</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Introduction sous forme de questions/ réponses et synthèse des connaissances la fabrication de l'arachide grillée ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les BPH-BPF du beurre ;</li> <li>- Travaux pratiques</li> <li>- Sorties pédagogiques dans les unités de transformation pour des partages d'expériences.</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, atelier pédagogique, unités de transformation, Tableau, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, matériel de fabrication, supports de formation.</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exercice d'application de tri</li> <li>- Exercice sur la quantification</li> </ul>	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de travaux pratiques</p>
---	--	--	--

*Sous compétence 2 : Précuire*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau</b></li> <li>• <b>Observer un temps de cuisson (15 mn)</b></li> <li>• <b>Enlever les graines précuites à l'eau</b></li> <li>• <b>Mettre dans un panier</b></li> <li>• <b>Essorer les graines précuites</b></li> <li>• <b>Déterminer la qualité</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel de cuisson et d'essorage</li> <li>• Techniques de cuisson</li> <li>• Techniques d'essorage des graines</li> <li>• Contrôle qualité des graines d'arachides cuites</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la précuissons et d'essorage des graines selon la BPF du beurre d'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de cuisson et</li> <li>- Mise en application des procédés de cuisson des graines</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de cuisson selon la procédure adaptée:</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation .équipements et matériel de cuisson</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application des bonnes pratiques de cuisson</li> </ul>	<p>12 heures dont 4 heures de théorie 8 heures de pratique</p>
--	--	---	--

Sous compétence 3 : Sécher

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Passer les graines sous le refroidisseur</b></li> <li>• <b>Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</b></li> <li>• <b>Eliminer les graines calcinées</b></li> <li>• <b>Déterminer la qualité</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel et équipements de séchage</li> <li>• Techniques de séchage</li> <li>• Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</li> <li>• Enregistrement des données</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le séchage de l'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de séchage et caractéristiques, le triage, le nettoyage et la désinfestation des étales</li> <li>- Mise en application des procédures de séchage des graines</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée:</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation.</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exercices sur l'étalage des graines.</li> </ul>	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de travaux pratiques</p>
--	--	---	--

*Sous-compétence 4 : Torrifier les graines*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Démarrer le torréfacteur</li> <li>• Alimenter le torréfacteur</li> <li>• Observer un temps de torréfaction optimal (10-15 mn)</li> <li>• Arrêter le torréfacteur</li> <li>• Retirer les graines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel et équipements de torréfaction</li> <li>• Techniques de torréfaction</li> <li>• Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</li> <li>• Enregistrement des données</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la torréfaction de l'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de torréfaction</li> <li>- Mise en application des procédures de torréfaction des graines</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée:</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de torréfaction</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application de bonne pratique de torréfaction</li> </ul>	<p>12 heures dont 4 heures de théorie 8 heures de travaux pratiques</p>
---	--	---	---

Sous compétence 5 : Refroidir

- **Passer les graines sous le Refroidisseur**
- **Etaler les graines sur les supports propres**
- **Contrôler le refroidissement**
- **Observer un temps de refroidissement**
- **Eliminer les graines calcinées par un tri**
- **Déterminer la qualité**

- Matériel et équipement de refroidissement
- Technique de refroidissement
- Contrôle qualité des graines d'arachides refroidies
- Enregistrement des données

#### **Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide

#### **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de refroidissement
- Mise en application des procédures de refroidissement et application des BPH des graines
- Travaux pratiques sur les techniques de refroidissement selon la procédure adaptée:

#### **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de torréfaction

#### **Thème d'évaluation formative**

Application de bonne pratique de refroidissement

6 heures dont  
2 heures de théorie  
4 heures de travaux pratiques

*Sous compétence 6 : Dépêliculer*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Allumer la pelliculeuse</b></li> <li>• <b>Enlever la pellicule</b></li> <li>• <b>Verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b></li> <li>• <b>Arrêter la dépelliculeuse</b></li> <li>• <b>Trier les graines en y retenant celles non dépelliculées</b></li> <li>• <b>Dépelliculer une seconde fois à la machine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel et équipement de</li> <li>• dépelliculage</li> <li>• Technique de dépelliculage</li> <li>• Contrôle qualité des graines</li> <li>• d'arachide dépelliculées</li> <li>• Enregistrement des données</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le dépelliculage de l'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de dépelliculage</li> <li>- Mise en application des procédures de dépelliculage selon les BPF des graines</li> <li>- Mise en application des BPH</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée:</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de dépelliculage</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application de bonne pratique de dépelliculage</li> </ul>	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de pratique</p>
---	--	---	---

*Sous compétence 7 : Moudre les graines*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Démarrer le broyeur</li> <li>• Transvaser les graines dans le broyeur</li> <li>• Observer le temps de Broyage</li> <li>• Récupérer la pâte résultante</li> <li>• Déterminer la qualité</li> <li>• Arrêter le moulin broyeur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procédés de broyage</li> <li>• Bonne pratique d'hygiène appliquée</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la mouture de l'arachide selon la BPF</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de broyage</li> <li>- Mise en application des procédures de broyage selon les BPF des graines</li> <li>- Mise en application des BPH</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée:</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de broyage</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application de bonne pratique de broyage</li> </ul>	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
---	---	--	---

Sous compétence 8 : Ajouter les additifs

- **Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte**
- **Incorporer soit du sucre glace soit le miel ou la mûlasse**
- **Mêler la pâte au stabilisant et autres additifs en remuant**
- **Assurer l'homogénéité de la pâte résultante**

- Procédés de stabilisation
- Bonne pratique d'hygiène appliquée

#### **Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur l'ajout des stabilisants

#### **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de stabilisation
- Mise en application des procédures de stabilisation des graines
- Mise en application des BPH
- Travaux pratiques sur les techniques de stabilisation et de mélange selon la procédure

#### **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Matériel d'incorporation de stabilisant

#### **Thème d'évaluation formative**

- Application de bonne pratique de stabilisation

15 heures dont  
5 heures de théorie  
10 heures de  
pratique

*Sous compétence 9 : Conditionner le beurre d'arachide*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verser le beurre d'arachide dans les pots stérilisés selon la procédure de conditionnement</li> <li>• Fermer avec des bouchons stérilisés</li> <li>• Vérifier le sellage</li> <li>• Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)</li> <li>• Mettre les pots dans les cartons</li> <li>• Mettre en stock les cartons</li> <li>• Assurer le contrôle des stocks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel de conditionnement et de stockage</li> <li>• Scellage des emballages</li> <li>• Contrôle des scellages</li> <li>• Enregistrement et archivage des données de production</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les techniques et méthode de conditionnement, sa conservation et l'archivage selon les BPF</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Travaux pratiques sur le conditionnement du de l'arachide grillées selon le procédé technique ;</li> <li>- Visites d'unités de transformation moderne</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, unité de transformation, tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, équipements divers, supports de formation.</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application du procédé de conditionnement du beurre d'arachide</li> </ul>	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
---	--	--	---

#### 6.4 Fiche pédagogique N°4 : Fabrication de l'huile d'arachide

Compétence : Produire l'huile d'arachide			
Numéro : 04	<b>Durée d'apprentissage : 75 heures</b>		
Fonction et position de la compétence : <b>Cette compétence vise à développer chez l'apprenant, des habiletés pour transformer et conditionner l'arachide en beurre d'arachide</b>			
Démarche particulière à la compétence : <b>Le déroulement de la formation pour acquérir cette compétence nécessite des exposés animation en salle de formation, des travaux pratiques, des exercices d'extraction de l'huile d'arachide selon son procédé et des visites des unités de transformation moderne de l'arachide Les projections d'images multimédia ou de films sont préconisées. Les travaux pratiques des apprenants se feront soit en travaux de groupe ou de façon individuelle.</b>			
<i>Savoirs liés à la compétence</i>	<b>Balièses</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>	<b>Durée</b>
<i>Sous-compétence 1 : Trier les graines</i>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Effectuer la pesée</b></li> <li>• <b>Etaler les graines sur supports et surfaces sains et propres</b></li> <li>• <b>Identifier les graines, les débris et avaries</b></li> <li>• <b>Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non matures</b></li> <li>• <b>Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel et infrastructure de tri</li> <li>• Techniques de tri des graines</li> <li>• Contrôle qualité des graines d'arachide triées</li> <li>• Enregistrement des données</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques pour mobiliser les équipements quantifier, contrôler la qualité, et calibrer l'arachide selon son procédé de fabrication</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Introduction sous forme de questions/ réponses et synthèse des connaissances la fabrication de l'arachide grillée ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les BPH</li> <li>- Travaux pratiques</li> <li>- les BPH-BPF relatif à l'huile d'arachide</li> <li>- Sorties pédagogiques dans les unités de transformation pour des partages d'expériences.</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, atelier pédagogique, unités de transformation, Tableau, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, matériel de fabrication, supports de formation.</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exercice d'application de tri</li> <li>- Exercice sur la quantification</li> </ul>	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de travaux pratiques</p>
--	--	--	--

*Sous-compétence 2 : torrifier les graines*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Démarrer le torréfacteur</li> <li>• Alimenter le torréfacteur</li> <li>• Observer un temps de torréfaction optimal (10-15 mn)</li> <li>• Arrêter le torréfacteur</li> <li>• Retirer les graines</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel et équipements de torréfaction</li> <li>• Techniques de torréfaction</li> <li>• Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</li> <li>• Enregistrement des données</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la torréfaction de l'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de torréfaction</li> <li>- Mise en application des procédures de torréfaction des graines</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée:</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de torréfaction</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application de bonne pratique de torréfaction</li> </ul>	<p>12 heures dont 4 heures de théorie 8 heures de travaux pratiques</p>
---	--	---	---

Sous compétence 3 : Refroidir les graines

- Passer les graines sous le Refroidisseur
- Etaler les graines sur les supports propres
- Contrôler le refroidissement
- Observer un temps de refroidissement
- Eliminer les graines calcinées par un tri
- Déterminer la qualité

- Matériel et équipement de refroidissement
- Technique de refroidissement
- Contrôle qualité des graines d'arachides refroidies
- Enregistrement des données

**Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide

**Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de refroidissement
- Mise en application des procédures de refroidissement et application des BPH des graines
- Travaux pratiques sur les techniques de refroidissement selon la procédure

**Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de torréfaction

**Thème d'évaluation formative**

- Application de bonne pratique de refroidissement

6 heures dont  
2 heures de théorie  
4 heures de pratique

*Sous compétence 4 : Dépêliculer les graines*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Allumer la pelliculeuse</b></li> <li>• <b>Enlever la pellicule</b></li> <li>• <b>Verser les graines progressivement dans l'entonnoir</b></li> <li>• <b>Arrêter la dépelliculeuse</b></li> <li>• <b>Trier les graines en y retenant celles non dépelliculées</b></li> <li>• <b>Dépelliculer une seconde fois à la machine</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel et équipement de</li> <li>• dépelliculage</li> <li>• Technique de dépelliculage</li> <li>• Contrôle qualité des graines</li> <li>• d'arachide dépelliculées</li> <li>• Enregistrement des données</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le dépelliculage de l'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de dépelliculage</li> <li>- Mise en application des procédures de dépelliculage selon les BPF des graines</li> <li>- Mise en application des BPH</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée:</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de dépelliculage</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application de bonne pratique de dépelliculage</li> </ul>	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de pratique</p>
---	--	--	---

Sous compétence 5 : Presser

- Démarrer la presse
- Procéder à la presse des graines torréfiées
- Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide
- Récupérer l'huile dans un récipient propre
- Déterminer la qualité de l'huile

- Matériel de pressage et de malaxage
- Technique de d'extraction de l'huile
- Contrôle qualité de l'huile extraite
- Enregistrement des données

#### **Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur l'extraction de l'huile de l'arachide

#### **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique d'extraction
- Mise en application des procédures d'extraction selon les BPF
- Mise en application des BPH
- Travaux pratiques sur les techniques d'extraction selon la procédure adaptée:

#### **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements d'extraction

#### **Thème d'évaluation formative**

- Application de bonne pratique d'extraction

15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de pratique

*Sous compétence 6 : Filtrer l'huile- Sous –compétence 7 : Raffiner l'huile*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Passer l'huile brute au filtre</b></li> <li>• <b>Observer le temps de filtrage</b></li> <li>• <b>Passer l'huile au raffinage</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel de filtrage et de raffinage</li> <li>• de l'huile</li> <li>• Technique de filtrage et de raffinage de l'huile</li> <li>• Contrôle qualité de l'huile raffinée</li> <li>• Enregistrement des données</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le filtrage de l'huile de l'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de filtrage et de raffinage de l'huile</li> <li>- Mise en application des procédures de filtration selon les BPF des graines</li> <li>- Travaux pratiques sur les techniques d'extraction selon la procédure</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements d'extraction</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application de bonne pratique de filtrage de l'huile</li> </ul>	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
---	--	---	---

Sous compétence 9 : Conditionner l'huile d'arachide

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Verser le beurre d'arachide dans les bouteilles stérilisées selon la procédure de conditionnement</b></li> <li>• <b>Fermer avec des bouchons stérilisés</b></li> <li>• <b>Vérifier le sellage</b></li> <li>• <b>Etiqueter les bouteilles lot, dates de production et péremption</b></li> <li>• <b>Mettre les bouteilles dans les cartons</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel de conditionnement et de stockage</li> <li>• Scellage des emballages</li> <li>• Contrôle des scellages</li> <li>• Enregistrement et archivage des données de production</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les techniques et méthode de conditionnement, sa conservation et l'archivage selon les BPF</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Travaux pratiques sur le conditionnement de l'arachide grillées selon le procédé technique ;</li> <li>- Visites d'unités de transformation moderne</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, unité de transformation d'arachide, tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, équipements divers, supports de formation.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Thème d'évaluation formative</b></li> <li>- Application du procédé de conditionnement de l'huile d'arachide</li> </ul>	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
---	--	---	---

## 6.5 Fiche pédagogique N°5 : Gestion d'une unité de transformation moderne

Compétence : Gérer une entreprise de transformation moderne d'arachide			
Numéro : <b>5</b>	Durée d'apprentissage : 30 heures		
Fonction et position de la compétence : <b>La gestion est une exigence majeure pour le bon développement et la promotion de toute activité. Cette compétence permet à l'apprenant de se familiariser avec les règles de gestion technique et financière de sa entreprise et de les appliquer pour sa meilleure rentabilité.</b>			
Démarche particulière à la compétence : <b>La formation est animée en salle et appuyée par des travaux dirigés, des exercices appliqués, des études de cas.</b>			
Savoirs liés à la compétence	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>	<i>Durée</i>
Sous-compétence 1 : Tenir une comptabilité simplifiée			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Etablir une facture/reçu</b></li> <li>• <b>Etablir un bon de commande</b></li> <li>• <b>Tenir un registre de caisse</b></li> <li>• <b>Tenir un registre de banque</b></li> <li>• <b>Classer les pièces comptables</b></li> <li>• <b>Etablir un compte d'exploitation prévisionnel</b></li> <li>• <b>Calculer les coûts de revient des produits</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Outils de la comptabilité : factures, reçus, Bon de commande, cahier de caisse, cahier de banque</li> <li>• Techniques d'élaboration des outils comptables (factures, reçus...)</li> <li>• Techniques d'enregistrement des données comptables Classement des pièces comptables</li> <li>• Etapes du calcul des coûts de revient des produits</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la comptabilité simplifiée dans une microentreprise.</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation sur les notions de comptabilité de base et les outils de comptabilité ;</li> <li>- Travaux dirigés sur l'élaboration des outils de comptabilité</li> <li>- Travaux dirigés sur les enregistrements de données de comptabilité, le classement des pièces comptables ;</li> <li>- Etude de cas sur l'élaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel par les apprenants.</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, matériel et fournitures de bureau, supports de formation</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboration des outils de comptabilité simplifiée (facture, reçu, bon de commande...)</li> </ul>	<p><b>24 heures dont</b> <b>8 heures de théorie</b> <b>16 heures de travaux dirigés</b></p>
---	--	---	---

*Sous-compétence 2 : Gérer un stock de matières premières et/ou d'intrants et d'emballage*

<p>Enregistrer les entrées</p> <p>Enregistrer les sorties</p> <p>Suivre le stock selon le principe du FIFO (First In, First Out)</p> <p>Etablir un bon d'entrée ou de sortie.</p>	<p>Réglage des balances</p> <p>Technique de pesage</p> <p>T e c h n i q u e s d'enregistrement et de tenue d'un cahier/fiche de stock</p> <p>Bordereau de livraison</p> <p>Techniques de l'inventaire</p>	<p>Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la gestion des stocks.</li> </ul> <p>Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation sur les notions et outils de gestion de stocks ;</li> <li>- Travaux dirigés sur la tenue d'un inventaire de stocks ;</li> <li>- Travaux dirigés sur l'enregistrement et la tenue d'un cahier de stocks.</li> </ul> <p>Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, matériel et fournitures de bureau, supports de formation.</li> </ul> <p>Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglage des balances</li> <li>- Pesage d'un stock d'intrants</li> </ul>	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de travaux dirigés</p>
---	---	--	--

## 6.6 Fiche pédagogique N°6 : Bonnes Pratiques d'hygiène et de Fabrication (BPH-BPF)

Compétence : Appliquer les BPH-BPF dans une unité de transformation moderne d'arachide			
Numéro : 6	Durée d'apprentissage : 30 heures		
Fonction et position de la compétence : <b>Cette compétence installée chez un apprenant lui permet d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de protection de l'environnement</b>			
Démarche particulière à la compétence : <b>Cette compétence installée chez un apprenant lui permet d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH-BPF) dans une unité de transformation moderne d'arachide</b>			
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage	Durée
Sous compétence 1 : Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène corporelle			

- **Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains**
- **Tailler les ongles**
- **Porter des EPI**
- **Eviter de porter les bijoux et les vernis sur les ongles**

- Application des techniques de lavage des mains
- Description des comportements à éviter
- Port des tenues de travail
- Risques et prévention des risques
- Matériel et produits d'entretien

### **Objectif général**

- Donner à l'apprenant les connaissances pratique sur les bonnes pratiques d'hygiène corporelle dans une unité de transformation

### **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les notions de base d'hygiène corporelle, les concepts de BPH, procédure d'hygiène
- Travaux pratiques sur l'application des BPHH

### **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier. Matériel et équipement, désinfectant, unité de transformation ou plateforme pédagogique

### **Thème d'évaluation formative**

- Le matériel d'hygiène corporelle
- Application des rudiments d'hygiène corporelle

8 heures dont  
2 heures de théorie  
et  
6 heures de travaux  
pratiques

**Sous compétence 2 :** Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène du matériel

- **Laver le matériel avant usage selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel**
- **Laver le matériel après usage selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel**
- **Ranger le matériel**

- Application des techniques de nettoyage, de désinfection et de stérilisation du matériel et des équipements

#### **Objectif général**

- Donner à l'apprenant les connaissances pratique sur les bonnes pratiques d'hygiène du matériel d'une unité de transformation

#### **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les notions de base d'hygiène du matériel, les désinfectants
- Travaux pratiques sur les procédures de nettoyage et de désinfection des matériels

#### **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier. Matériel et équipement, désinfectant, unité de transformation ou plateforme pédagogique

#### **Thème d'évaluation formative**

- Application des règles de BPH

12 heures dont  
2 heures de théorie  
et  
10 heures de travaux  
pratiques

*Sous compétence 3 : Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nettoyer le milieu de travail (extérieur et intérieur) selon la procédure de nettoyage et de désinfection</b></li> <li>• <b>Entreposer les poubelles fermées</b></li> <li>• <b>Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Application des techniques de nettoyage et de désinfection des locaux de travail</li> <li>• Entreposage et nettoyage des poubelles</li> </ul>	<p><b>Objectif général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant les connaissances pratique sur les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement d'une unité de transformation moderne</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les notions de base d'hygiène de l'environnement, pollution et gestions des déchets</li> <li>- Travaux pratiques sur l'application des procédures de nettoyage et de désinfection des matériels</li> <li>- Exercice pratique</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier. Matériel et équipement, désinfectant, unité de transformation ou plateforme pédagogique</li> </ul> <p><b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Application des règles de protection de l'environnement d'une unité de transformation moderne</li> </ul>	<p>10 heures dont 2 heures de théorie et 8 heures de travaux pratiques</p>
--	--	---	--

## 6.7 Fiche pédagogique N°7 : Gestion des déchets dans une unité de transformation moderne d'arachide

Compétence : Gérer les déchets dans une unité de transformation moderne d'arachide

Numéro : 7

**Durée d'apprentissage : 20 heures**

Fonction et position de la compétence : **Cette compétence prépare l'apprenant à mieux comprendre la question de gestion des déchets et de l'environnement dans une unité de transformation moderne. Le module de formation y relatif développe la capacité de l'apprenant à prendre des dispositions pour l'assainissement et la protection de son environnement de travail.**

Démarche particulière à la compétence : **La formation se fera pour cette compétence à travers des exposés animations des formateurs et des conférences débat animée par des personnes ressources du domaine de l'environnement. Des dispositions doivent être prises la préparation logistique et l'animation des conférences.**

*Savoirs liés à la compétence*

**Balises**

**Activités d'enseignement et d'apprentissage**

**Durée**

*Sous-compétence 1 : Etablir un contrat*

- **Identifier un prestataire**
- **Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire**
- **Elaborer un contrat de prestation**
- **Signer un contrat de prestation de service d'enlèvement des déchets solides**

- Elaboration des clauses d'un contrat avec le prestataire pour l'évacuation des ordures

**Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances nécessaires pour établir un contrat avec un prestataire

**Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les clauses d'un contrat pour l'évacuation des déchets

**Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, téléphone, ordinateur, images et films, supports de formation.

**Thème d'évaluation formative**

- Types de contrat

4 heures dont  
2 heures de théorie et  
2 heures de travaux  
pratiques

*Sous-compétence 2 : Collecter les déchets solides*

- **Apprêter le matériel et équipements de collecte des déchets solides (container homologué)**
- **Trier les déchets solides (déchets ménagers et industriels).**
- **Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité**
- **Mettre les déchets non biodégradables dans un container approprié couverte/récipient/sac en fonction de leur nature**
- **Enregistrer dans les documents**

- Types de déchets solides
- Techniques de séparation des déchets solides biodégradables et non biodégradables

#### **Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la collecte des déchets solide

#### **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les différents types de déchet solide, les méthodes et équipement de collecte des déchets
- Travaux pratiques.

#### **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, images et films, supports de formation.

#### **Thème d'évaluation formative**

- Techniques de séparation des déchets
- Distinction entre les déchets biodégradables et non biodégradables
- Les déchets valorisables

6 heures dont  
2 heures de théorie et  
4 heures de travaux  
pratiques

*Sous compétence 3 : Evacuer les déchets solides*

- **Placer le container contenant les déchets solides devant l'espace prévu à cet effet**
- **Enlever les déchets par le prestataire.**

- Gestion des déchets : entreposage et évacuation des déchets
- Vidange des poubelles

#### **Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur l'évacuation des déchets solide

#### **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les différents méthodes d'entreposage des déchets solide, les méthodes et équipement d'évacuation
- Travaux pratiques.

#### **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, images et films, supports de formation .matériel et équipement d'évacuation

#### **Thème d'évaluation formative**

- Techniques et méthodes d'entreposage des déchets
- Techniques et méthodes d'évacuation des déchets
- Position des containers d'évacuation

6 heures dont  
2 heures de théorie et  
4 heures de travaux  
pratiques

*Sous-compétence 4 : Collecter les eaux usées- Sous-compétence 5 : Evacuer les eaux usées*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Apprêter le matériel et équipements de collecte des eaux usées des process</b></li> <li>• <b>Mettre les eaux usées dans un récipient</b></li> <li>• <b>Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collecte des eaux</li> <li>• Choix des aires d'entreposage des poubelles</li> </ul>	<p><b>Objectif général :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la collecte des eaux usées</li> </ul> <p>• <b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les différents types de déchet solide, les méthodes et équipement de collecte des déchets</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les différents méthodes d'entreposage des déchets solide, les méthodes et équipement d'évacuation</li> <li>- Travaux pratiques.</li> </ul> <p>• <b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, images et films, supports de formation.</li> </ul> <p>• <b>Thème d'évaluation formative</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques de collecte et traitement des eaux usées</li> </ul>	<p>4 heures dont 2 heures de théorie et 2 heures de travaux pratiques</p>
--	--	---	---

## 6.8 Fiche pédagogique N°8 : Communication en milieu professionnel

Compétence : Communiquer en milieu professionnel

Numéro : 8

**Durée d'apprentissage : 20 heures**

Fonction et position de la compétence : **L'installation de cette compétence chez l'apprenant le prépare à mieux communiquer avec son environnement professionnel notamment avec ses collaborateurs et ses partenaires.**

Démarche particulière à la compétence : **La formation se fera pour cette compétence à travers des exposés-animations du formateur, des exercices pratiques et des jeux de rôles.**

Savoirs liés à la compétence

**Balises**

**Activités d'enseignement et d'apprentissage**

**Durée**

Sous-compétence 1 : *Entretenir des relations avec les collaborateurs et les partenaires*

- **Communiquer avec ses collaborateurs et les partenaires**
- **Rédiger un rapport d'activités**
- **Participer à des formations continues**
- **Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes**
- **Visiter d'autres fermes pour partager les expériences**

- Outils de communication : voie orale, écrite, gestuelle, images
- Lettre, rapport, compte-rendu, demande
- Conte, proverbe, dialogue, entretien, discours...
- Gestuelle, clins d'œil, mimiques, sourire, grimaces,
- Photo, projection vidéo, boîte à image
- Ecoute, reformulation, relance
- Exploiter un document ou une annonce de formation
- Gestion des messageries électroniques (mailing, SMS),
- Utilisation de moteurs de recherche d'information
- Techniques d'emploi du téléphone en milieu de travail,
- Techniques d'animation
- Techniques d'entretien
- Méthode de prise de notes

#### **Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances sur l'entretien des relations avec ses collaborateurs et ses partenaires.

#### **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les notions de base et les communications techniques de communication ;
- Exercice pratique de rédaction d'un rapport d'activités ;
- Jeu de rôles : communication au téléphone avec un collaborateur ;
- Jeu de rôles sur la restitution d'une visite d'échanges.

#### **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Tableau flipchart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, téléphone, ordinateur, images et films, supports de formation.

#### **Thème d'évaluation formative**

- Rédaction d'un rapport hebdomadaire.

20 heures dont  
8 heures de théorie  
12 heures d'exercices  
pratiques et de jeux  
de rôles

6.9

## Fiche pédagogique N°9 : Se situer au regard du métier et de la formation

Compétence : Se situer au regard du métier de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation l'arachide

Numéro : 9

Durée d'apprentissage : 30 heures

Fonction et position de la compétence : **Cette compétence installée chez un apprenant lui permet d'avoir une vision globale du métier de l'ouvrier polyvalent de ligne de transformation de l'arachide et de son programme de formation. Elle permet de rassurer l'apprenant sur son choix, ce qui va créer plus de motivation pour qu'il suive avec assiduité la formation.**

Démarche particulière à la compétence : **Une activité spécifique à cette compétence est la recherche enquête auprès d'un professionnel par sous-groupe d'apprenants. Cette démarche permet aux apprenants de se frotter avec les acteurs du métier pour en comprendre afin de mieux cerner les habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.**

Savoirs liés à la compétence

Balises

Activités d'enseignement et d'apprentissage

Durée

Etape 1 : Informations

- **S'informer sur le marché du travail correspondant au domaine de la transformation d'arachide, et des opportunités qu'elle offre**
- **S'informer sur l'organisation des entreprises de transformation d'arachide S'informer sur la nature et les exigences du métier**

- Données sur le métier
- Informations sur le marché de l'emploi à ce métier
- Organisation des lignes de transformation d'arachide dans les unités de transformation moderne
- Nature et exigences du métier et la formation

### Objectif général

- Donner à l'apprenant des informations pour explorer le métier et la formation de l'ouvrier polyvalent de ligne de transformation d'arachide

### Stratégies :

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur le métier et la formation y relative (référentiels) ;
- Conférence d'un professionnel suivi de discussion sur la perception du métier : forces et faiblesses, motivation et facteurs de démotivation.

### Moyens pédagogiques

- Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, film, ordinateur, supports des exposés.

4 heures dont  
2 heures d'exposé théorique du formateur  
2 heures de conférence d'un professionnel

Etape 2 : Application

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Inventorier les habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.</b></li> <li>• <b>Vérifier la concordance entre le référentiel de formation et la situation de travail correspondante.</b></li> <li>• <b>Faire part de ses réactions (apprenant) par rapport au métier et à la formation.</b></li> <li>• <b>Faire part des informations recueillies ainsi que sa perception (apprenant) du métier et de la formation.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situation des habiletés, aptitudes et connaissances pour pratiquer le métier</li> <li>• Echanges par rapport au métier et à la formation</li> </ul>	<p><b>Objectif général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant les connaissances pour inventorier ses habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier de l'ouvrier polyvalent de ligne de transformation d'arachide</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recherche enquête auprès de professionnelles par groupes d'apprenants ;</li> <li>- Synthèse des résultats par groupe : inventaire des habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier et la formation y relative.</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier.</li> </ul>	<p>4 heures dont 2 heures de travaux d'enquête des apprenants 2 heures de synthèse</p>
--	--	---	--

*Etape 3 : Synthèse, intégration et auto-évaluation*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire un bilan de ses connaissances et de ses qualités personnelles.</b></li> <li>• <b>Comparer son bilan avec les exigences liées à la formation et à l'exercice du métier</b></li> <li>• <b>Reconnaître ses forces ainsi que les faiblesses à corriger</b></li> <li>• <b>Donner les raisons qui motivent son choix</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aptitudes et connaissances</li> <li>• Forces et faiblesses par rapport aux exigences liées à la formation et au métier</li> <li>• Les motivations</li> </ul>	<p><b>Objectif général</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant les connaissances pour le bilan de ses connaissances et de ses qualités personnelles.</li> </ul> <p><b>Stratégies :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exposé individuel sur leur bilan personnel ;</li> <li>- Synthèse sur les forces et faiblesses.</li> </ul> <p><b>Moyens pédagogiques :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier.</li> </ul>	<p>2 heures d'exposé des apprenants</p>
---	---	---	---

## I. VII. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Le guide pédagogique en tant qu'outil d'accompagnement de la formation s'adressant spécialement aux formateurs et aux équipes pédagogiques des centres de formation, occupe une position importante dans la démarche d'implantation de la formation. De même, l'action des formateurs est déterminante en raison de leur expertise technique, de leur capacité à structurer les activités d'enseignement et d'apprentissage et à les moduler en tenant compte du profil et des capacités d'adaptation et de progression des apprenants<sup>3</sup>. C'est la raison pour laquelle, les formateurs devront maîtriser l'ensemble des compétences liées au métier qu'ils enseignent et disposer aussi d'une certaine expérience pratique. Plusieurs actions préliminaires doivent être réalisées pour une bonne implantation de la formation.

### 7.1 Sensibilisation et formation des acteurs pour l'implantation de la formation

La sensibilisation est une phase primordiale pour une meilleure implantation de la formation. Elle devrait être précédée de l'identification et de la collaboration des acteurs professionnels, des apprenants, des parents, des formateurs et gestionnaires des structures de formation. Des formations spécifiques sur les connaissances de base de l'approche par compétence (APC), l'appropriation des référentiels devraient être données aux formateurs et aux encadreurs pédagogiques pour les permettre de mieux planifier les séquences d'enseignement-apprentissage et appliquer les différentes stratégies de formation définies pour chaque sous-compétence.

### 7.2 Mobilisation des ressources

La mobilisation des ressources est un préalable pour dérouler les programmes de formation des selon l'approche APC. Elle concerne :

- la mise en place du minimum d'un plateau technique de formation (atelier pédagogique et équipements adaptés à la formation et correspondant aux exigences du métier),
- la mise à disposition d'un personnel formateur qualifié et de qualité et enfin
- la mise en place ou le renforcement des capacités techniques des dispositifs de gestion et de pilotage des centres de formations.

Pour expérimenter l'implantation de la formation **au métier de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation de l'arachide**, il est nécessaire selon les réalités des centres de formation, d'évaluer les choix des scénarios de formation, d'évaluer la liste des équipements proposés dans le guide d'organisation matérielle, d'organiser la mise en œuvre de la formation en tenant compte des ressources disponibles et de mettre en place un dispositif de maintenance des infrastructures et équipements.

En outre, le dispositif de gestion et de pilotage devra fortement participer à la mobilisation des ressources nécessaires à l'implantation de la formation. Les formateurs et personnels administratifs devront bénéficier de formations sur l'utilisation des référentiels, la planification, le déroulement et l'évaluation des enseignements/apprentissages et des renforcements de capacités techniques.

### 7.3 Application et suivi du programme de formation

L'application du programme de formation **du/de l'ouvrier (ière) polyvalent (e) de ligne de transformation d'arachide**, exige une organisation pédagogique adaptée aux réalités de chaque centre de formation, le développement et la mise en place des outils d'aide à

3 Guide 4 : Conception et réalisation d'un guide pédagogique, OIF, 2009, p 36

l'implantation du programme.

Les repères suivants sont proposés pour assurer la progression des apprentissages dans le suivi du programme de formation :

- Favoriser chez les apprenants l'autoévaluation et l'évaluation par les pairs à partir de critères bien énoncés et d'attentes clairement exprimées ;
- Prévoir d'autres activités de soutien ou de récupération, ou encore pour répondre à d'autres besoins des apprenants. Un enrichissement s'avère également pertinent ;
- Adapter les activités d'apprentissage en fonction des résultats et des besoins exprimés par les apprenants.

#### **7.4 Mécanisme de suivi des séjours en milieu professionnel**

La formation exige que des séjours en milieu professionnel soient partis intégrantes de la formation. Le nombre de séjours et les durées, au cours de la formation sont à intégrer sous forme de stage professionnel dans le plan de formation de chaque centre et selon ses réalités notamment la disponibilité de véritables professionnels du métier (référents ou tuteurs) capables de recevoir les stagiaires. Un mécanisme de suivi des séjours en milieu professionnel doit être aussi développé une fois que ces référents ou tuteurs seront identifiés. Dans ce cas, il faudrait les former pour les impliquer dans la formation. Ce mécanisme de formation prendra en charge toutes les questions relatives à l'exploitation des plannings d'enseignements/apprentissages, à l'encadrement et à l'exploitation/adaptation des outils de suivi existants dans les centres de formation. Il est aussi nécessaire de renforcer les capacités des formateurs pour l'accompagnement pédagogique auprès des référents ou tuteurs pour réussir l'implantation du programme de formation.

## Annexe 1 : Glossaire

<b>Activité</b>	Ensemble des actions (l'action étant le fait de transformer un environnement) d'un individu à son poste pour remplir les missions qui lui sont confiées
<b>Approche par compétences (APC)</b>	Approche qui consiste essentiellement à définir les compétences inhérentes à l'exercice d'un métier et à les transposer dans le cadre de l'élaboration d'un référentiel de formation ou programme d'études
<b>Certification</b>	Délivrance par une instance officielle d'un document authentifiant les compétences et le savoir-faire d'un postulant par rapport à une norme de référence attachée à un diplôme, un titre ou certificat de qualification professionnelle (Loi N°2018/010 du 11 juillet 2018)
<b>Compétence</b>	Regroupement ou ensemble intégré de connaissances, d'habiletés, d'attitudes et de comportements permettant de faire, avec succès, une action ou un ensemble d'actions telles une tâche ou une activité de travail. On distingue deux types : les compétences particulières (qui portent sur des tâches types du métier ou de la fonction de travail) et les compétences générales (qui portent sur une activité de travail ou de vie professionnelle qui déborde du champ spécifique des tâches du métier lui-même)
<b>Comportement observable</b>	Comportement d'une personne pouvant être suffisamment manifeste pour que deux ou plusieurs observateurs s'entendent sur la présence ou l'absence de ce comportement (guide OIF)
<b>Connaissances</b>	Ensemble d'informations détenues en propre par l'individu, afférentes aux objets et à l'environnement, aux propriétés de ces objets, aux lois relatives à cet environnement
<b>Critères de performance</b>	Ils définissent les exigences qui permettront de juger de l'atteinte des éléments de la compétence et, par le fait même, de la compétence elle-même. Ce sont donc le contexte de réalisation et l'ensemble des critères de performance qui traduisent le niveau de performance permettant de reconnaître que la compétence est acquise (guide OIF)
<b>Emploi</b>	Ensemble des activités qu'un individu exerce régulièrement et qui lui sont attribuées en fonction de l'organisation.
<b>Evaluation critériée</b>	Mode d'évaluation où la performance du sujet dans l'accomplissement d'une tâche spécifique est jugée par rapport à un seuil ou à un critère de réussite, déterminé dans la formulation du ou des objectifs explicitement visés, indépendamment de la performance de tout autre sujet (guide OIF)
<b>Evaluation des apprentissages</b>	Processus qui conduit à porter un jugement sur les apprentissages, à partir de données recueillies, analysées et interprétées, en vue de décisions pédagogiques et administratives (guide OIF)
<b>Evaluation formative</b>	Evaluation diagnostic dans un but d'assistance, d'amélioration ou de correction s'il y a lieu (guide OIF)

<b>Evaluation sommative ou de sanction</b>	Evaluation effectuée à la fin d'un cycle ou d'un module de formation et attestant l'atteinte ou non des objectifs d'apprentissage afin de permettre la prise de décisions relatives à la sanction des études ou à la reconnaissance des acquis expérimentiels (guide OIF)
<b>Fonction</b>	C'est un ensemble d'activités dans l'entreprise orientées vers une même finalité. Exemples : fonction « personnel », fonction « financière » ; fonction « maintenance ». La fonction a un caractère collectif. Elle finalise l'activité individuelle
<b>Formation professionnelle</b>	Formation consistant à faire acquérir des savoirs, compétences et habiletés dont le but est d'assurer une main d'œuvre compétente, en tenant compte notamment des besoins qualitatifs et quantitatifs des employeurs et des salariés (Loi N°2018/010 du 11 juillet 2018 régissant la formation professionnelle au Cameroun)
<b>Ingénierie pédagogique</b>	Outils et méthodes conduisant à la conception, à la réalisation et à la mise à jour continue des programmes d'études ou des référentiels de formation ainsi que des guides pédagogiques qui en facilitent la mise en œuvre (guide OIF)
<b>Métier</b>	Travail exercé dans le cadre d'une profession donnée. C'est l'ensemble des activités pratiquées habituellement pour se procurer un revenu dans un domaine donné, et qui fait appel à des connaissances plus ou moins spécialisées
<b>Objectif de formation</b>	Traduction de la compétence en comportements observables et mesurables (guide OIF)
<b>Opération</b>	Action qui décrit les phases de réalisation d'une tâche ; elle correspond aux étapes des tâches à accomplir. Elle est reliée surtout aux méthodes et aux techniques utilisées ou aux habitudes de travail. L'opération permet d'illustrer un processus de travail
<b>Performance</b>	Objectif minimum à atteindre en fonction des critères de formation définis et adaptés à un groupe déterminé. Comportement observable et mesurable
<b>Processus de travail</b>	Suite d'étapes ordonnées dans le temps qui permettent d'obtenir un résultat (produit ou service) (guide OIF)
<b>Qualification</b>	La notion de qualification renvoie à un jugement officiel et de légitimité qui reconnaît à une ou plusieurs personnes des capacités requises pour exercer un métier, un emploi ou une fonction
<b>Qualification professionnelle</b>	Association d'aptitudes, de connaissances, de qualifications et d'expériences acquises qui permet d'exercer une profession ou un métier déterminé (Loi N°2018/010 du 11 juillet 2018)

<b>Règle de verdict</b>	Critère dont l'importance est capitale dans le métier et dont le non-respect peut entraîner des conséquences graves sur la santé ou la sécurité ou sur la qualité du produit. La règle de verdict peut s'appliquer dans certains cas et entraîner l'échec immédiat pour l'acquisition d'une compétence dans un cas de non-respect dudit critère (guide OIF)
<b>Savoir</b>	Ensemble d'informations détenues en propre par l'individu. Ensemble des connaissances théoriques et pratiques. Le savoir est compris ici comme un terme générique, les savoir-faire et les connaissances sont des registres particuliers du savoir
<b>Seuil de réussite</b>	Permet de juger de l'acquisition d'une compétence. Aussi, on peut déterminer le niveau d'acquisition ou de non acquisition d'une compétence à travers une échelle de niveau et ce, sur la base de la pondération prédéterminée dans le tableau de spécification. Nous suggérons que pour attester de l'acquisition d'une compétence particulière l'apprenant obtienne au moins 80% des pondérations prévues pour l'épreuve pratique (guide OIF)
<b>Tâche</b>	C'est la description élémentaire de l'activité correspondant à une prestation attendue, à partir des ressources dont dispose la personne et en fonction des exigences qui lui sont fixées
<b>Tolérance</b>	Marge d'erreur acceptable qui indexe généralement les éléments observables d'une compétence (guide OIF)
<b>VAE</b>	Processus d'évaluation permettant d'obtenir une certification correspondant à son expérience professionnelle (Loi N°2018/010 du 11 juillet 2018)

## Annexe 2 : Références bibliographiques

**Banque Africaine de Développement (BAD). 2013.** Développement et financement des chaînes de valeur agricoles (FCVA) pour l'amélioration de la compétitivité des exportations. Avenue du Ghana Angle des Rues Pierre de Coubertin et Hédi Nouria BP 323 Tunis Belvédère 1002. 150p

**Besson, Igor. 2012.** Enjeux, défis et actualité de la formation agricole et rurale en Afrique francophone : quelques pistes de réflexion et de travail. Association pour le développement de l'éducation en Afrique (ADEA) pour le Réseau International Formation agricole et rurale (FAR) 1101, avenue Agropolis – B.P. 5098 34033 MONTPELLIER CEDEX 01 – France, 86p.

**Food and Agriculture Organisation (FAO). 2005.** L'approche filière: Analyse fonctionnelle et identification des flux [www.fao.org/easypol](http://www.fao.org/easypol) Ressources pour l'élaboration des politiques OUTILS ANALYTIQUES Module EASYPol 043 (Bockel, L., et Tallec, F) organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, FAO, Rome, 23p. [http://www.fao.org/docs/up/easypol/417/value\\_chain\\_analysis\\_flow\\_charts\\_043FR.pdf](http://www.fao.org/docs/up/easypol/417/value_chain_analysis_flow_charts_043FR.pdf) FAOSTAT, 2018. <http://www.faostat.org/> consulté le 18/11/2018 à 14UTC

**MINADER. 2005.** Document de Stratégie du Développement du Secteur Rural. Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural. Yaoundé-Cameroun. 189p

**MINEPAT. 2009.** Cameroun Vision 2035. Ministère de l'Economie, de la Planification et de L'Aménagement du Territoire. Yaoundé-Cameroun. 76p

**Programme Appui au Développement Rural (PADER), 2018.** Analyse des chaînes de valeur et des systèmes de productions, filière lait et arachide, Yaoundé, Cameroun

**BOUCHUT Fabienne, CAUDEN Isabelle, CUISINIEZ Frédérique. (2016).** *La Boîte à outils des formateurs* - 3e éd. Dunod

**GIMONET Jean-Claude. (2008).** *Réussir et comprendre la pédagogie de l'alternance des maisons familiales rurales.* Paris, L'Harmattan

**GIZ-CNPC. (2017).** *Ecole d'Entrepreneuriat Agricole, Cahier de formation - Coton*

**MAGER Robert F. et Center For Effective Performance. (2013).** *Comment définir des objectifs pédagogiques,* 2è Ed, Dunod

**Ministère de la Formation Professionnelle de l'Apprentissage et de l'Artisanat, République du Sénégal. (2012)** *Conception et mise en œuvre des programmes de formation selon l'approche par compétences, Guide méthodologique*

**MINRESI/IRAD/ C2D/PAR-Projet Légumineuses. (2014)** *Manuel de formation*

**Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail/Maroc. (2011),** *Classeur pédagogique du formateur*

**Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail du Maroc. (2009).** *Guide de conception et de rédaction d'une épreuve pratique*

**Office de la Formation Professionnelle et de la Promotion du Travail du Maroc. (2009).** *Guide de conception et de rédaction d'une épreuve de connaissances pratiques*

**Organisation Internationale de la Francophonie. (2012).** *Conception et réalisation d'un référentiel de formation*

**Organisation Internationale de la Francophonie. (2012).** *Conception et réalisation d'un référentiel d'évaluation*

**PIVETEAU Jacques, NOYÉ Didier. (2015).** *le guide pratique du formateur,* Eyrolles

**Programme C2D-AFOP. (2015).** *Référentiel de formation des référents et maîtres de stage*

**Programme C2D-AFOP. (2016).** *Référentiel Métier de Moniteur de Centre*

**Programme C2D-AFOP. (2016).** *Référentiel Métier Exploitant Agricole*

### **Annexe 3 : Liste des acteurs rencontrés**

<b>N°</b>	<b>Nom et prénom</b>	<b>Activité / Fonction</b>	<b>Localité</b>
1.	Mme Tapadé Nami	Productrice, PCA SOCOCEM	Bibol, Garoua
2.	M. Dawai Richard	Producteur	Nakong Garoua
3.	M. Gama Josué	Producteur	Ngong
4.	M. Jean Baptiste	Producteur	Badjouma
5.	M. Kombo	Producteur/ Semencier	Ngong
6.	M. Souley Markus	Producteur	Ngong
7.	Mme Asta Kita	Productrice GIC KAPTALANG	Malla, Ngong
8.	M. Pakah Samuel	Producteur PCA COPRAMLA	Djola - Lagdo
9.	M. Lawal Babba	Producteur semencier arachide	Garoua
10.	M. Arindo	Producteur semencier arachide	Garoua
11.	Mme Zoumbai Sabine	Productrice semencier arachide	Garoua, Sanguéré
12.	El Hadj Inoussa	Collecteur	Ngong
13.	M. Yaya Sourou	Producteur	Mayo Oulo Badjouma
14.	M. Abdouraman Madi	Producteur	Mayo Oulo, Dazal
15.	Mme Adama Abba	Productrice (SOCOMAD)	N'Gaoundéré
16.	Mme Mayo Françoise	Productrice (SOCOMAD)	N'Gaoundéré
17.	Mme Ahi Marthe	Productrice (SOCOMAD)	N'Gaoundéré

**Annexe 4 : Liste des participants à l'AST**

<b>N°</b>	<b>Nom et prénom</b>	<b>Maillon</b>	<b>Localité</b>
1	M. Wassouo Abel	Transformateur (SITRON)	Garoua
2	M. Youatou Merlin	Transformateur (DAF VINICO)	N'Gaoundéré
3	M. Mathias Dessu	Transformateur (Caramelo)	Douala
4	M. Daouda Abdourahman	Resp. Qualité Système, Chococam	Douala
5	M. Hamaoundé	Transformateur (SODARA)	Ngong
6	Mme Maïrama Gosso	Transformatrice artisanale	Mayo Oulo
7	M. Yaya Bathelémy	Transformateur artisanale	Pakete
8	M. Aïda Daniel	Transformateur / Décortiqueur artisanal	Ngong
9	M. Sali Joseph	Fabricant de décortiqueuses artisanales	Ngong
10	M. Godom Roland	Directeur (Centre Technique de Garoua) Fabricant de matériel de transformation	Garoua
11	Mme Zenabou Gnamtal Hamadou	Chercheur IRAD	Garoua

## Annexe 5 : Liste des membres du Comité Ad 'hoc de validation des référentiels

N°	Nom et prénom (s)	Structure	Localité
<b>Services centraux</b>			
1.	Mr Ella Ewane Adolphe	MINADER	Yaoundé
2.	Mme Nana Sandjong Léopoldine	MINADER	Yaoundé
3.	Mr Mouhaman Nourou	MINEPIA	Yaoundé
4.	Mme Ndah Ndingwan Juliette	MINEPIA	Yaoundé
5.	Mr Bonongo Mathias	MINEFOP	Yaoundé
6.	Mme Obono Madeleine	MINEFOP	Yaoundé
7.	Mr Souleymanou Oumarou	MINEPAT	Yaoundé
8.	Mr Tsoungui Mbarga Julien	MINEPAT	Yaoundé
<b>Services régionaux (Adamaoua)</b>			
9.	Mme Yiita Tossom Béatrice	MINADER	N'Gaoundéré
10.	Mr Mahamat Boukar	MINEPIA	N'Gaoundéré
11.	Mr Kenne Tamzop Ernest	MINEFOP	N'Gaoundéré
<b>Services régionaux (Nord)</b>			
12.	Mr Yaya Wazzan	MINADER	Garoua
13.	Mr Ngomna Michel	MINEPIA	Garoua
14.	Mr Dawaye Eguessa Todou	MINEFOP	Garoua
<b>Etablissements de formation professionnelle agropastorale</b>			
15.	Mr Kenzong Pierre	ETA de Garoua	Garoua
16.	Mr Rakansou David	CFAP de Wakwa	N'gaoundéré
17.	Pr Nso Emmanuel	ENSAI de N'Gaoundéré	N'gaoundéré
18.	Mr Taguenang Augustin Rodrique	Ecole Pratique d'Agriculture de Binguela	Yaoundé
19.	Dr Mfouapon Njueya Martin Luther	CNFZVH de Maroua	Maroua
<b>Organisations professionnelles</b>			
20.	Mr Oumarou Youssoufa	CNPCC	Garoua
21.	Mr Hayatou el.Souley	SCA (Coopérative laitière)	N'gaoundéré
<b>CAPEF</b>			
22.	Mr Ngounou Tajo Guy Bertin	CAPEF	Yaoundé
<b>Programmes / projets</b>			
23.	Mr Njouonkou Mamouda	AFOP	Yaoundé
24.	Mr Martin Exalt Seppou	AFOP	Yaoundé
25.	Raymond Bouba	GIZ-PADER	Garoua
26.	Dr Emmanuel Kobela	GIZ-PADER	Yaoundé

## Annexe 6 : Liste des personnes ressources ayant contribué à l'étude

N°	Noms et Prénoms	Activité/fonction	Résidence
1.	NGATHE KOM Philippe	Coordonnateur Projets C2D et EDCF	Yaoundé
2.	MBAHE Rigobert Elarion	Master Trainer FBS	Yaoundé
3.	YEYE Abdoulaye	GIZ/Burkina Faso	Ouagadougou
4.	Pr BELL Joseph Martin	Professeur titulaire Université de Yaoundé I	Yaoundé
5.	Dr Ing SALI Bourou	Délegué régional Nord MINRESI	Garoua

## Annexe 7 : Équipe de coordination et de rédaction

### Coordination et suivi du projet

N°	Nom et prénom	Structure/Position	Localité
1.	Dr BAHM Andréa	Directrice de Programme PADER	Yaoundé Cameroun
2.	Dr KOBELA Emmanuel Alain	Conseiller technique Planification Suivi-évaluation, PADER	Yaoundé Cameroun
3.	Dr DIOP Abdallah	Chef de Projet PADER	Garoua Cameroun
4.	BOUBA Raymond	Chef d'antenne PADER	Garoua Cameroun
5.	APAN Albert	Chef d'antenne PADER	N'Gaoundéré Cameroun

### Équipe de rédaction

N° d'ordre	Nom et prénom	Structure/Position	Localité
1.	Dr ZOUNDI Boubacar	Consultant Chef de mission d'appui	Ouagadougou Burkina Faso
2.	M.DTISSEBE DJORYANG Parfait	Consultant-chef d'équipe	Garoua Cameroun
3.	Dr. Joël Romaric NGUEPJOP	Consultant	Yaoundé

