



Référentiel pour le métier TRANSFORMATEUR (TRICE) ARTISANAL (E) D'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 ACRONYME.....	9
Préface	10
Résumé	11

SECTION 1: REFERENTIEL METIER COMPETENCE 13

INTRODUCTION	14
I.CONTEXTE GENERAL	15
II.CARTOGRAPHIE DES EMPLOIS/METIERS DE LA FILIERE ARACHIDE.....	16
1.Présentation générale	16
2.Choix des métiers pour les référentiels à développer	17
III.DESCRPTION GENERALE DU METIER DE TRANSFORMATEUR /TRICE ARTISANALE D'ARACHIDE	19
1.1Définition du métier.....	19
1.2 Conditions d'accès au métier	19
1.3 Secteur d'activités.....	19
1.4 Nature du travail	19
1.5Technologies utilisées	19
1.6 Conditions de travail.....	20
1.7 Conditions d'entrée sur le marché du travail	22
IV. ANALYSE DES FONCTIONS, ACTIVITES ET OPERATIONS	23
4.1 Fonctions principales.....	23
4.2 Fonctions connexes.....	41
V.DESCRPTION DES CONDITIONS DE REALISATION ET DES CRITERES DE REUSSITE DES ACTIVITES	44
VI.PROCESSUS DE TRAVAIL	57
VII.LES HABILITES TRANSFERABLES ET LES COMPORTEMENTS SOCIO-AFFECTIFS REQUIS POUR EXERCER LE METIER	58
VIII. PRESENTATION DES COMPETENCES VISES PAR LE METIER.....	67
8.1 Compétences particulières	67
8.2 Compétences générales	67
8.3 Matrice des compétences du métier de transformateur (trice) artisanale d'arachide	68
IX. SUGGESTIONS AYANT TRAIT A LA FORMATION	69
CONCLUSION	70

SECTION 2: REFERENTIEL DE FORMATION 71

INTRODUCTION	72
I.LES FONDEMENTS DE LA FORMATION	74
1.1 Finalités du secteur de la formation.....	74
1.2 Les nouvelles évolutions des orientations de la formation professionnelle.....	74
II. DESCRIPTION GENERALE DU METIER	75
2.1 Définition du métier	75
2.2 Contexte professionnel.....	75
2.3 Opportunités d'emploi	76
III.LISTE DES COMPETENCES VISEES PAR LA FORMATION	76
3.1 Compétences particulières	76
3.2 Compétences générales	76
IV. LA MATRICE DES OBJETS DE FORMATION	77
V.LA DESCRIPTION DES OBJECTIFS DE FORMATION.....	79
5.1.Objectif de comportement N°1 : Approvisionner en graines une unité de transformation d'arachide.....	79

5.2 Objectif de comportement N°2 : Produire l'arachide grillée.....	82
5.3 Objectif de comportement N°3 : Produire l'arachide grillée salée	85
5.4 Objectif de comportement N°4 : Produire l'arachide caramélisée.....	89
5.5 Objectif de comportement N°5 : Produire l'arachide enrobée.....	92
5.6 Objectif de comportement N°6 : Produire un bonbon d'arachide	95
5.7 Objectif de comportement N°7 : Produire la pâte d'arachide pure	100
5.8 Objectif de comportement N°8 : Produire du beurre d'arachide	104
5.9 Objectif de comportement N° 9 : Produire de l'huile d'arachide	109
Objectif de comportement N°10 : Produire le « Bakourou ».....	114
5.10 Objectif de comportement N°11 : Gérer une unité de transformation d'arachide.....	120
5.11 Objectif de comportement N°12 : Vendre les produits d'une unité de transformation artis- anale de l'arachide	123
5.12 Objectif de comportement N°13 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiènes et les bonnes pratiques de fabrication.....	125
5.13 Objectif de comportement N°14 : Appliquer les mesures et règles de gestion de déchets et de l'environnement d'une unité de transformation artisanale d'arachide.....	126
5.14 Objectif de comportement N°15 : Communiquer en milieu professionnel	128
5.15 Objectif de comportement N°16 : Monter un projet de transformation agroalimentaire de l'arachide.....	129
5.16 Objectif de comportement N°17 : Se situer au regard du métier et la formation du/de la transformateur/trice d'arachide	130
VI. LA LISTE ES MODULES.....	132
VII. DESCRIPTION DES MODULES.....	133
Module N°1 : Approvisionnement d'une unité de transformation en graines d'arachide.....	133
Module N°2 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée	135
Module N°3 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée salée	138
Module N°4 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide caramélisée	141
Module N°5 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide enrobée	144
Module N°6 : Bonnes pratiques de fabrication du bonbon d'arachide	148
Module N°7 : Bonnes pratiques de fabrication de la pâte d'arachide pure	152
Module N°8 : Bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide	155
Module N°9 : Bonnes pratiques de production de l'huile d'arachide.....	159
Module N°10 : Bonnes pratiques fabrication du « Bakourou »	162
Module N°11 : Gestion d'une unité de transformation artisanale de l'arachide	166
Module N°12 : Commercialisation des produits agroalimentaires à base d'arachide.....	168
Module N°13 Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans une unité de transformation artisanale d'arachide	170
Module N°15 : Communication en milieu professionnel	173
VIII. LOGIGRAMME DES SEQUENCES DE FORMATION	178
IX. PROGRAMME DE REALISATION DE LA FORMATION	179
CONCLUSION	181

SECTION 3: REFERENTIE D'EVALUATION 182

INTRODUCTION	183
I. MODALITES DE FORMATION ET D'EVALUATION	183
1.1.1 Mode de formation	183
1.1.2 Durée de formation	183
II. LISTE DES COMPETENCES ET MODULES VISEES PAR LA FORMATION.....	184
III.EVALUATION DE LA FORMATION	185
Objectif de comportement N°1 : Approvisionnement d'une unité de transformation en graines d'arachide.....	185
3.1.1 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	186

3.1.2 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	187
3.1.3 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N° 1.....	189
3.1.5 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	195
3.1.6 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°2.....	197
3.1.7 Description des épreuves d'évaluation.....	198
3.1.8 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	203
3.1.9 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	204
3.1.10 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°3.....	206
3.1.11 Description des épreuves d'évaluation.....	208
3.1.12 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	211
3.1.13 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	212
3.1.14 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°4.....	214
3.1.15 Description des épreuves d'évaluation.....	215
3.1.16 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	220
3.1.17 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	221
3.1.18 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°5.....	223
3.1.20 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	230
3.1.21 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	231
3.1.22 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°6.....	234
3.1.23 Description des épreuves d'évaluation.....	236
3.1.24 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	240
3.1.25 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	241
3.1.26 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°7.....	243
3.1.27 Description des épreuves d'évaluation.....	244
3.1.28 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	249
3.1.29 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	250
3.1.30 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°8.....	252
3.1.31 Description des épreuves d'évaluation.....	254
3.1.32 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	258
3.1.33 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	259
3.1.34 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°9.....	262
3.1.36 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	268
3.1.37 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	269
3.1.38 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°10.....	272
3.1.39 Description des épreuves d'évaluation.....	274
3.1.40 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	277
3.1.41 Description des épreuves d'évaluation.....	280
3.1.42 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	282
3.1.43 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	283
3.1.44 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°12.....	284
3.1.45 Description des épreuves d'évaluation.....	284
3.1.46 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	287
3.1.48 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N° 13.....	290
3.1.49 Description des épreuves d'évaluation.....	290
3.1.50 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques).....	293
3.1.52 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N° 14.....	296
3.1.53 Description des épreuves d'évaluation.....	296
3.1.55 Tableau de spécification (épreuve pratique).....	299
3.1.56 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°15.....	301
3.1.57 Description des épreuves d'évaluation.....	301
CONCLUSION	303

SECTION 4: GUIDE D'ORGANISATION PEDAGOGIQUE ET MATERIEL	305
I. TABLEAU DE SYNTHESE DU REFERENTIEL DE FORMATION.....	306
II. L'ORGANISATION PHYSIQUE ET MATERIELLE	306
1.1. Ressources matérielle.....	306
i. Machinerie, équipements et accessoires	306
ii. Matériel de sécurité.....	308
iii. Matière d'œuvre et matière première.....	308
iv. Mobilier et équipements de bureau	309
v. Matériels audiovisuels et informatiques	309
vi. Matériel didactique	309
1.2. Ressources physiques.....	310
vii. 2.2.1 Infrastructures et aménagements.....	310
3. Ressources humaines	311
i. Les besoins et le profil des formateurs.....	311
ii Les besoins en personnels de soutien (responsables des ateliers pédagogiques, iii. Le perfectionnement des formateurs.....	312
 SECTION 5: GUIDE PEDAGOGIQUE	 314
I. PRESENTATION GENERALE DU GUIDE.....	315
II. PRINCIPES PEDAGOGIQUES RECOMMANDES.....	315
III. PROJET EDUCATIF ET INTENTIONS PEDAGOGIQUES	315
IV. PRESENTATION GENERALE DU REFERENTIEL DE FORMATION	316
V. LISTE DES COMPETENCES	317
VI. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES.....	317
6.1 Fiche pédagogique du module N°1 : Approvisionnement en graines d'arachide d'une unité artisanale de transformation	319
6.2 Fiche pédagogique du module N°2 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée	322
6.3 Fiche pédagogique du module N°3: Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée salée.....	328
6.4 Fiche pédagogique du module N°4 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide caramélisée	335
Fiche pédagogique du module N°5 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide enrobée	341
6.6 Fiche pédagogique du module N°6 : Bonnes pratiques de fabrication du bonbon d'arachide.....	346
6.7 Fiche pédagogique du module N°7 : Bonnes pratiques de fabrication de la pâte d'arachide	355
6.8 Fiche pédagogique du module N°8 : Bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide	362
6.9 Fiche pédagogique du module N°9 : Bonnes pratiques de production de l'huile d'arachide	371
6.10Fiche pédagogique du module N°10 : Bonnes pratiques fabrication du « Bakourou »	380
6.11Fiche pédagogique du module N°11 : Gestion d'une unité de transformation artisanale d'arachide	390
6.12 Fiche pédagogique du module N°12 : Commercialisation des produits agroalimentaire à base de l'arachide.....	395
6.13 Fiche pédagogique du module N°13 : Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans une unité de transformation artisanale d'arachide	397
6.14 Fiche pédagogique du module N°14 : Gestion des déchets et de l'environnement d'une unité de transformation artisanale d'arachide	400
6.15 Fiche pédagogique du module N°15 : Communication en milieu professionnel	403

6.16 Fiche pédagogique N°16 : Montage de projet d'une unité de transformation artisanale d'arachide.....	405
6.17 Fiche pédagogique du module N°17 : Métier et formation du/ de la transformateur (trice) artisanal (e) de l'arachide.....	408
VII. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES	410
7.1 Sensibilisation et formation des acteurs pour l'implantation de la formation	410
7.2 Mobilisation des ressources	410
7.3 Application et suivi du programme de formation	410
7.4 Mécanisme de suivi des séjours en milieu professionnel	411
Annexes	412

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 de transformateur (trice) artisanal (e) d'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 de transformateur (trice) artisanal (e) d'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 de transformateur (trice) artisanal (e) d'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.

TRANSFORMATEUR (TRICE) ARTISANAL (E) D'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 du **transformateur /trice artisanal (e) d'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 du **transformateur /trice artisanal (e) d'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 du **transformateur /trice artisanal (e) d'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 transformateur /trice d'arachide en produits agroalimentaires ;
- L'analyse des fonctions, des activités et des opérations du métier de transformateur /trice d'arachide en produits agroalimentaires;
- La description des conditions de réalisation et les critères de performances liés à chacune des activités du métier de transformateur /trice d'arachide;
- La description du processus de travail du métier de transformateur /trice d'arachide;
- Les habiletés transférables et comportements socio-affectifs requis du métier de transformateur /trice d'arachide en produits agroalimentaires ;
- La présentation des compétences du métier de transformateur /trice d'arachide ;
- Les suggestions et recommandations ayant trait à la formation au du métier de transformateur /trice d'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^{ème} rang mondial et le 5^{ème} 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
	Technicien spécialisé, production semences pré base et base
Transformation	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 maitrise)
	Chef de quart
	Ouvrier polyvalent de laboratoire
	Chef d'équipe (agent de maitrise) 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 transformateurs /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 du **Transformateur /trice artisanal (e) d'arachide.**

III. DESCRIPTION GENERALE DU METIER DE TRANSFORMATEUR /TRICE ARTISANALE D'ARACHIDE

<p>1.1 Définition du métier</p>	<p>Intitule de l'emploi/métier : Transformateur /trice artisanal (e) d'arachide Le/la transformateur /trice artisanale d'arachide est un (e) ouvrier (e) qualifié (e) qui s'approvisionne en graines d'arachide, les transforme en produits agroalimentaires en respectant les règles d'hygiène et de fabrication et vend ses produits agroalimentaires aux consommateurs.</p>
<p>1.2 Conditions d'accès au métier</p>	<p>Le métier de transformateur /trice artisanal (e) d'arachide est accessible à toute personne motivée, titulaire d'un CEP et jouissant d'une formation professionnelle en transformation agro-alimentaire. Le métier est aussi accessible aux personnes qui savent lire et écrire et qui ont une connaissance des bonnes pratiques d'hygiène.</p>
<p>1.3 Secteur d'activités</p>	<p>L'activité de transformateur (trice) artisanal (e) d'arachide relève du secteur de l'agroalimentaire. Dans l'exercice de son métier, ses partenaires sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les acheteurs consommateurs - Les producteurs d'arachides - Les commerçants d'arachides - Les organisations socio-professionnelles actives dans la transformation; - Les services techniques d'hygiène et de l'agroalimentaire ; - L'administration et les collectivités.
<p>1.4 Nature du travail</p>	<p>a) Champ professionnel : Transformation agroalimentaire b) Type d'emploi occupé : Transformateur artisanal, ouvrier d'entretien, dépelliculeur, vanneur, trieur, conditionneur, ensacheur, étiqueteur, etc. c) Fonctions types (grand ensemble d'activités) : Approvisionnement, transformation, Gestion et Commercialisation d) Classification type : Ouvrier e) Fonctions connexes: Bonne pratiques d'hygiène et de Fabrication (BPH-BPF), Gestion des déchets, Communication et formation, Entrepreneuriat. f) Types de produits, de résultats ou de services : Arachide grillée, Arachide salée, Arachide caramélisée, Arachide enrobée, Beurre d'arachide, Pâte d'arachide, Bonbons d'arachide, Huile d'arachide, « Bankourou » en quantité et en qualité, destinées aux consommateurs ;</p>
<p>1.5 Technologies utilisées</p>	<p>Le/la transformateur (trice) artisanal (e) d'arachide utilise comme technologies, les outils manuels, semi-motorisés et motorisés.</p>

1.6 Conditions de travail

- a) Lieu de travail : Unité de transformation, bureau
- b) Type d'entreprise : Individuel ou collectif (coopératives, GIC, GIE, sociétés ou entreprises)
- c) Environnement technique : Processus et / ou procédés de production :
 - Approvisionnement
 - Transformation
 - Gestion
 - CommercialisationÉquipements utilisés :

Les types d'équipements sont :

- Matière première : Graines d'arachide de qualité ;
- Equipements spéciaux, mécanisés ou motorisés et matériel : Trieur, Four, Fourneau, cuiseur, Torréfacteur, Dépelliculeuse, Vanneuse, Saleuse, Carameliseuse, Moulins, Moulinette, Moules, Presse, ventilateur, Ensacheuse, scéleuse, Calibreuse, Tarare, Marmites en acier inoxydable, Bidon en acier inoxydable, seau gradué, entonnoir, gobelets, spatules, fouets, gobelets, entonnoirs, Glacières, bassines, passoire, tamis à maille, EPI (Equipement de Protection Individuelle), emballage, étiquettes, calebasse, emballage, fouet tamis etc...
- Produits consommables : huiles alimentaires, œufs, levure chimique, sucre, lait, savons, désinfectants, sachets plastiques, pots ou sachets ou emballages alimentaires stériles;

Le/la transformateur /trice agroalimentaire d'arachide utilise également les outils suivants : Thermomètre, chronomètre, balance, foyer amélioré (gazinière), alcool, matériel de nettoyage et de désinfection, container homologué pour les déchets, bidon pour eaux usées, système d'approvisionnement en eau potable, système de filtrage d'huile etc.

d) Responsabilité et autonomie

Le/la transformateur (trice) artisanal (e) d'arachide exerce son travail individuellement ou collectivement (via des organisations comme des coopératives...). Il/elle est autonome. Il doit souvent prendre des décisions importantes avec une faible marge de manœuvre.

e) Conditions d'exercice

L'activité peut être exposée à certaines réalités : chaleur, poussière, bruit, odeurs, utilisation de produits chimiques

f) Facteurs de stress

Les facteurs de stress du métier de transformateur /trice d'arachide, sont liés :

- aux difficultés d'accès à la matière première de haute qualité
- aux contraintes de temps,
- aux normes d'hygiène
- aux contraintes liées à la quantité et à la qualité de ses produits (prévisions de production, marge bénéficiaire)
- aux aspects de la méticulosité des procédés de transformations
- aux risques d'accidents
- aux difficultés d'accès au crédit
- aux difficultés d'acquisition des outils et équipements de transformation
- aux risques de vol du matériel ou des produits agroalimentaires dérivés

g) Santé et sécurité

Les risques encourus dans ce métier sont ceux liés aux blessures, aux brûlures, à l'exposition à la chaleur, à l'utilisation maladroite de produits de désinfection utilisées pour assurer l'hygiène, pouvant être toxiques et dangereux. L'utilisation des sources de chaleur et de certains produits nécessite des mesures de sécurité spécifiques (ports de masques, bottes et gants) pour éviter des brûlures ou intoxications.

h) Caractéristiques du travail

Relations entre services / équipes / ateliers : Les relations entre le/la transformateur /trice d'arachide et les services/équipes/ateliers du monde professionnel sont nécessaires. Il existe un lien fonctionnel entre les équipes de travail et le/la transformateur /trice artisanal d'arachide.

i) Caractéristiques psychomotrices

Le métier de transformateur /trice artisanal (e) d'arachide requiert :

- de la mobilité,
- un degré élevé de coordination et d'attention,
- une dextérité manuelle et digitale
- et une certaine souplesse.

j) Le/la transformateur /trice d'arachide doit disposer d'une bonne faculté visuelle, perceptuelle et olfactive.

1.7 Conditions d'entrée sur le marché du travail

- k)** Critères de sélection : Un niveau de qualification minimum est exigé pour l'accès au marché du travail. Le titre de qualification et l'expérience sont les critères privilégiés pour entrer sur le marché du travail
- l)** Modalité de recrutement : Le mode de recrutement privilégié est le test et l'essai.
- m)** Emplois existants : Ouvrier agroalimentaire, Artisan agroalimentaire, Technicien agroalimentaire
- n)** Perspectives d'emploi et de rémunération
Le mode régulier d'insertion est l'auto-emploi. Il existe dans le métier une forte capacité d'emploi pour les jeunes et les femmes. Les transformateurs /trices d'arachide peuvent occuper des emplois rémunérés au sein des entreprises ou sociétés agroalimentaires
- o)** Possibilité d'avancement et de mutation. Le/la transformateur /trice artisanal (e) d'arachide, selon l'expérience et le niveau d'étude, peut muter en transformateur/ trice agroalimentaire à l'échelle agroindustriel. Il peut également bénéficier de formations continues ou de recyclages pour s'adapter à de nouvelles technologies.

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 de transformateur /trice artisanal (e) 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.

4.1 Fonctions principales

Fonction 1 : Approvisionnement

Activités/ Tâches		Opérations			
1 Déterminer les besoins	1.1 Vérifier les stocks	1.2 Quantifier les besoins	1.3 Evaluer le coût des besoins	1.4 Déterminer les caractéristiques des besoins à acheter	1.5 Identifier les sites de fournitures de besoins
2 Identifications des fournisseurs	2.1 Sélectionner les fournisseurs	2.2 Effectuer des visites de terrain	2.3 Sonder les matières premières (arachide)	2.4 Signer le contrat aux fournisseurs retenus	
3 Commander la matière première	3.1 Déterminer la qualité	3.2 Déterminer la quantité	3.3 Etablir un bon de commande	3.4 Transmettre le bon de commande au fournisseur	
4 Réceptionner la matière première	4.1 Vérifier et noter les quantités reçues par rapport à la commande	4.2 Vérifier la qualité du produit	4.3 Déterminer l'acceptation de tout ou une partie des matières premières ou leur rejet	4.4 Signer le bordereau de livraison	4.5 Enregistrer les entrées

Fonction 2 : Production

Production 2.1		Arachide grillée				
Activités/ Tâches	Opérations					
5 Trier les graines d'arachide	5.1 Effectuer la pesée	5.2 Etaler les graines sur supports et surfaces sains et propres	5.3 Identifier les graines, les débris et avaries	5.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non matures	5.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin	
6 Sécher	6.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre	6.2 Recouvrir les graines d'un second tissu	6.3 Mettre les produits au soleil pour sécher	6.4 Observer un temps de séchage	6.5 Déterminer la qualité	
7 Torréfier	7.1 Allumer le feu ou four	7.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	7.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	7.4 Observer un temps de torréfaction optimal	7.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	7.6 Retirer les graines et laisser refroidir
8 Refroidir	8.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré	8.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	8.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	8.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	8.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	8.6 Déterminer la qualité
9 Dépélliculer	9.1 Allumer la dépélliculeuse Enlever la pellicule	9.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir	9.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières	9.4 Arrêter la dépélliculeuse	9.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépélliculées	9.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main

10 Conditionner les arachides grillées	10.1 Peser les graines frites dépelliculées	10.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires	10.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires	10.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	10.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	10.6 Conserver/ contrôler les stocks
--	---	--	---	---	--	--------------------------------------

Production 2.2 Arachide grillée salée						
Activités/ Tâches	Opérations					
11 Trier des graines d'arachide	11.1 Effectuer la pesée	11.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	11.3 Identifier les graines, les débris et avaries	11.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mure	11.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse	
12 Précuire en salage	12.1 Mesurer la quantité d'eau et de sel (2kg d'arachide, 2 litre d'eau et 100 g de sel)	12.2 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau salée	12.3 Observer un temps de précuisons de 5 minutes	12.4 Enlever les graines précuites à l'eau salée	12.5 essorer les graines précuites	12.6 Déterminer la qualité
13 Sécher	13.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre	13.2 Recouvrir les graines d'un second tissu	13.3 Mettre les produits au soleil pour sécher	13.4 Observer un temps de séchage	13.4 Déterminer la qualité	
14 Torréfier	14.1 Allumer le feu ou four	14.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	14.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	14.4 Observer un temps de torréfaction optimal	14.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	14.6 Retirer les graines

15 Refroidir	15.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré	15.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	15.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	15.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	15.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	15.6 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	16.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépélliculées	16.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main
17 Conditionner les arachides grillées salées	17.1 Peser les graines frites dépélliculées	17.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires	17.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires	17.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	17.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	17.6 Conserver/ contrôler les stocks

Production 2.3		Arachide caramélisée				
Activités/ Tâches	Opérations					
18 Trier des graines d'arachide	18.1 Effectuer la pesée	18.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	18.3 Identifier les graines, les débris et avaries	18.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature	18.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	
19 Laver les graines	19.1 Verser les graines dans un dispositif à eau	19.2 Observer un temps de 5 mn de trempage	19.3 Extraire les débris et mauvaises graines	19.4 Enlever les graines dans l'eau	19.5 essorer les graines lavées	19.6 Déterminer la qualité
20 Faire cuir	20.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 1 Kg de sucre)	20.2 Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four	20.3 Verser les graines lavées dans la marmite ou four préchauffé	20.4 Observer un temps de 20 mn de caramélisation des graines	20.5 Retirer les graines	20.6 essorer des graines à l'abri de poussière dans un local aéré aménagée
21 Refroidir	21.1 Etaler un support lisse et propre sur une table de refroidissement dans une aire aéré	21.2 Etaler les graines caramélisées sur support propre de refroidissement	21.3 Observer les graines étalées toutes les 5 mn	21.4 Observer un temps naturel de refroidissement (30-40 mn)	21.5 Eliminer les graines cassées ou mal caramélisées	21.6 Déterminer la qualité
22 Conditionner les arachides caramélisées	22.1 Peser les graines caramélisées	22.2 Faire le vide à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires	22.3 Introduire les graines caramélisées à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires	22.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	22.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	22.6 Conserver/ contrôler les stocks

Production 2.4		Arachide enrobée				
Activités/ Tâches	Opérations					
23 Trier des graines d'arachide	23.1 Effectuer la pesée	23.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	23.3 Identifier les graines, les débris et avaries	23.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature	23.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	
24 Laver les graines	24.1 Verser les graines dans un dispositif à eau	24.2 Observer un temps de lavage	24.3 Extraire les débris et mauvaises graines	24.4 Enlever les graines dans l'eau	24.5 essorer les graines lavées	24.6 Déterminer la qualité
25 Enrober	25.1 Mesurer la quantité d'arachide, de farine tamisée, œuf, sucre, levure chimique et lait	25.2 Epandre respectivement et progressivement la farine sur le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait)	25.3 Mettre les graines essorées dans un récipient propre préchauffé	25.4 Verser le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait) sur les graines en faisant des mouvements de rotation circulaire	25.5 Observer un temps d'enrobage 20 mn	25.6 Retirer/ essorer les graines à l'abri de poussière dans un local aéré aménagée
26 Friture des graines	26.1 Allumer le feu ou four	26.2 Poser une marmite ou un cuiseur	26.3 Mettre de l'huile alimentaire dans la casserole ou marmite ou four préchauffé	26.4 Passer à l'aide d'une passoire et d'une spatule les graines enrobées dans l'huile alimentaire légère bouillante pendant 1 minute	26.5 Retirer les graines	26.6 Essorer 3 à 5 minutes les graines enrobées passées à l'huile en procédant à l'étalage des graines à l'abri de poussière dans un local aéré

27 Refroidir les graines	27.1 Etaler les supports lisses et propres de refroidissements sur une table dans une aire aérée	27.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	27.3 Remuer les graines enrobées étalées toutes les 5 mn	27.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	27.5 Eliminer les graines enrobées cassées ou calcinées par un tri	27.6 Déterminer la qualité
28 Conditionner les arachides enrobées	28.1 Peser les graines enrobées	28.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires	28.3 Introduire les graines enrobées dans les sachets ou bouteilles alimentaires	28.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	28.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	28.6 Conserver/ contrôler les stocks

Production 2.5		Confiserie (Bonbon arachide)				
Activités/ Tâches	Opérations					
29 Trier les graines d'arachide	29.1 Effectuer la pesée	29.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	29.3 Identifier les graines, les débris et avaries	29.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées		
30 Sécher	30.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre	30.2 Recouvrir les graines d'un second tissu	30.3 Mettre les produits au soleil pour sécher	30.4 Observer un temps de séchage	30.5 Déterminer la qualité	
31 Torréfier	31.1 Allumer le feu ou four	31.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	31.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	31.4 Observer un temps de torréfaction optimal	31.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	31.6 Retirer les graines
32 Refroidir	32.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré	32.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	32.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	32.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	32.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	32.6 Déterminer la qualité
33 Dépélliculer	33.1 Allumer la dépélliculeuse Enlever la pellicule	33.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	33.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières	33.4 Arrêter la dépélliculeuse	33.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépélliculées	33.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main

34 Faire la mouture	34.1 Nettoyer le moulin broyeur	34.2 Mettre le moulin broyeur en marche	34.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	34.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre	34.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine	34.6 Arrêter le moulin broyeur
35 Faire cuir	35.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 0,5 Kg de sucre)	35.2 Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four	35.3 Faire fondre le sucre	35.4 Ajouter la pâte dans le sucre fondu dans la marmite ou four préchauffé	35.5 Observer un temps de 7 mn de cuisson	35.6 Récupérer la pâte résultante pour le moulage
36 Mise en moule	36.1 Nettoyer les moules au préalable	36.2 Mettre la pâte d'arachide chaude dans le vide du moule	36.3 Observer un temps de 30 mn de moulage et de refroidissement	36.4 Démouler les bonbons	36.5 Eliminer les bonbons non conformes	36.6 Déterminer la qualité
37 Conditionner les bonbons arachide	37.1 Assurer la régularité des contours des bonbons	37.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou pots alimentaires	37.3 Introduire les bonbons dans les sachets ou pots alimentaires	37.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	37.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	37.6 Conserver/ contrôler les stocks

Production 2.6		Pâte d'arachide pure				
Activités/ Tâches	Opérations					
38 Trier les graines d'arachide	38.1 Effectuer la pesée	38.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	38.3 Identifier les graines, les débris et avaries	38.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature		
39 Torréfier les graines	39.1 Allumer le feu ou four	39.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	39.3 Remuer ou faire retourner les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four	39.4 Observer un temps de torréfaction optimal (10-25 mn)	39.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	39.6 Retirer les graines
40 Refroidir les graines	40.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré	40.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	40.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	40.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	40.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	40.6 Déterminer la qualité
41 Dépélliculer les graines	41.1 Allumer la dépélliculeuse	41.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	41.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières	41.4 Arrêter la dépélliculeuse	41.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépélliculées	41.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main
42 Faire la mouture	42.1 Nettoyer le moulin broyeur	42.2 Mettre le moulin broyeur en marche	42.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	42.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre	42.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine	42.6 Arrêter le moulin broyeur

43 Faire des ajouts	43.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte	43.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant	43.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante			
44 Conditionner la pâte d'arachide pure	44.1 Nettoyer les pots alimentaires	44.2 Empoter les pots alimentaires	44.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)	44.4 Mettre les pots dans les cartons	44.5 Mettre en stock les cartons	44.6 Assurer le contrôle des stocks

Production 2.7 Beurre d'arachide						
Activités/ Tâches	Opérations					
45 Trier des graines d'arachide	45.1 Effectuer la pesée	45.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	45.3 Identifier les graines, les débris et avaries	45.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature		
46 Précuire	46.1 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau	46.2 Observer un temps de cuisson (15 mn)	46.3 Enlever les graines précuites à l'eau	46.4 Mettre dans un panier	46.5 essorer les graines précuites	46.6 Déterminer la qualité
47 sécher	47.1 Etaler les bâches ou supports propres de séchage dans une aire aéré	47.2 Etaler les graines sur les supports propres de séchage	47.3 Remuer les graines étalées toutes les 10 mn	47.4 Observer 1 heure de temps de séchage	47.5 Eliminer par un tri les graines dénaturées	47.6 Déterminer la qualité
48 Torréfier	48.1 Allumer le feu ou four	48.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	48.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four	48.4 Observer un temps de torrification optimal (10-15 mn)	48.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	48.6 Retirer les graines

49 Faire refroidir	49.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré	49.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	49.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	49.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	49.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	49.6 Déterminer la qualité
50 Dépelliculer	50.1 Allumer la dépelliculeuse Enlever la pellicule	50.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	50.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières propres	50.4 Arrêter la dépelliculeuse	50.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées	50.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main
51 Faire la mouture	51.1 Nettoyer le moulin broyeur	51.2 Mettre le moulin broyeur en marche	51.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	51.4 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine	51.5 Récupérer la pâte fine résultante dans une glacière propre	51.6 Arrêter le moulin broyeur
52 Faire des ajouts des additifs	52.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte	52.2 Incorporer soit du sucre glace, soit le miel ou la mûlasse	52.3 Mélanger la pâte au stabilisant et autres additifs en remuant	52.4 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante		
53 Conditionner le beurre d'arachide	53.1 Nettoyer les pots alimentaires	53.2 Empoter les pots alimentaires	53.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)	53.4 Mettre les pots dans les cartons	53.5 Mettre en stock les cartons	53.6 Assurer le contrôle des stocks

Production 2.8		Huile d'arachide				
Activités/ Tâches	Opérations					
54 Trier des graines d'arachide	54.1 Effectuer la pesée	54.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	54.3 Identifier les graines, les débris et avaries	54.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature		
55 Torréfier	55.1 Allumer le feu ou four	55.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	55.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four	55.4 Observer un temps de torréfaction optimal (10-15 mn)	55.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	55.6 Déterminer la qualité
56 Faire refroidir	56.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré	56.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	56.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	56.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	56.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	56.6 Déterminer la qualité
57 Dépélliculer	57.1 Allumer la dépélliculeuse Enlever la pellicule	57.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	57.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières propres	57.4 Arrêter la dépélliculeuse	57.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépélliculées	57.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main
58 Moudre	58.1 Nettoyer le moulin broyeur	58.2 Mettre le moulin broyeur en marche	58.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	58.4 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine	58.5 Récupérer la pâte fine résultante dans une glacière propre	58.6 Arrêter le moulin broyeur

59 Presser la pâte	59.1 Mettre la pâte dans une presse nettoyée ou dans un grand récipient (marmite) propre	59.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule	59.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide	59.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre	59.5 Déterminer la qualité de l'huile	
60 Cuire la pâte	60.1 Allumer le feu	60.2 Poser la pâte d'arachide pressée ou malaxée dans une marmite/ four	60.3 Faire chauffer la pâte d'arachide	60.4 Observer l'apparition de l'huile au-dessus de la pâte d'arachide	60.5 Extraire l'huile supplémentaire à la louche	
61 Filtrer l'huile	61.1 Allumer le feu	61.2 Mettre l'huile d'arachide dans une marmite au feu/four	61.3 Faire chauffer l'huile d'arachide	61.4 Observer la déshydratation de l'huile	61.5 Laisser refroidir l'huile	61.6 Procéder au filtrage de l'huile à l'aide d'un tissu en nylon propre
62 Conditionner	62.1 Nettoyer les bouteilles ou sachets alimentaires propres	62.2 embouteiller ou ensacher l'huile	62.3 Procéder à l'étiquetage (lot, dates de production et péremption)	62.4 Assurer la mise en stock les lots	62.5 Assurer le contrôle des stocks	

Production 2.9 « Bakourou »						
Activités/ Tâches	Opérations					
63 Trier des graines d'arachide	63.1 Effectuer la pesée	63.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	63.3 Identifier les graines, les débris et avaries	63.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature		

64 Torréfier	64.1 Allumer le feu ou four	64.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	64.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four	64.4 Observer un temps de torréfaction optimal (10-15 mn)	64.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	64.6 Déterminer la qualité
65 Faire refroidir	65.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré	65.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	65.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	65.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	65.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	65.6 Déterminer la qualité
66 Dépélliculer	66.1 Allumer la dépélliculeuse Enlever la pellicule	66.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	66.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières propres	66.4 Arrêter la dépélliculeuse	66.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépélliculées	66.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main
67 Faire la mouture	67.1 Nettoyer le moulin broyeur	67.2 Mettre le moulin broyeur en marche	67.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	67.4 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine	67.5 Récupérer la pâte fine résultante dans une glacière propre	67.6 Arrêter le moulin broyeur
68 Faire le pressage ou le malaxage de la pâte	68.1 Mettre la pâte dans une presse nettoyée ou dans un grand récipient (marmite) propre	68.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule	68.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide	68.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre	68.5 Déterminer la qualité de l'huile	68.6 Extraire la pâte d'arachide résiduelle

69 fabriquer le « Bakourou »	69.1 Récupérer la pâte d'arachide résultante de la trituration de l'huile	69.2 Mesurer la quantité d'eau, de sels, de condiments et d'épices	69.3 Incorporer le sel, les épices les condiments et l'eau à la patte d'arachide résiduelle	69.4 Procéder à l'homogénéisation et à la mise en boules du mélange	69.5 Faire rouler la pâte en bâtonnet aux extrémités effilées	69.6 Faire frire les bâtonnets dans une poêle contenant de l'huile d'arachide
70 Faire refroidir	70.1 Etaler les supports lisses et propres sur de tablar de refroidissements dans une aire aéré aménagée	70.2 Etaler les « bakourou » sur les supports propres de refroidissement	70.3 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	70.4 Séparer « bakourou » brisées	70.5 Déterminer la qualité	
71 Conditionner le « Bakourou »	71.1 Nettoyer les pots ou sachets alimentaires propres	71.2 Mettre les « bakourou » en pot, en plateau ou en sachet alimentaires	71.3 Procéder à l'étiquetage (lot, dates de production et péremption)	71.4 Assurer la mise en stock les lots	71.5 Assurer le contrôle des stocks	

Fonction 3 : Gestion

Activités/ Tâches		Opérations				
72 Elaborer un plan de transformation	72.1 Evaluer les besoins	72.2 Elaborer un budget cohérent	72.3 Identifier les fournisseurs appropriés de matériel/ équipements	72.4 Etablir un calendrier de transformation		
73 Elaborer un plan de suivi technique des activités	73.1 Mettre en place les outils de gestion technique	73.2 Suivre les travaux	73.3 Etablir un point hebdomadaire des données de documents de gestion	73.4 Etablir le calendrier d'activités		
74 Elaborer des comptes d'exploitation	74.1 Sélectionner les activités	74.2 Calculer les couts de revient des produits	74.3 Déterminer les recettes et les dépenses	74.4 Etablir un compte d'exploitation	74.5 Analyser et évaluer le compte d'exploitation	
75 Tenir une comptabilité simplifiée	75.1 Etablir un bon de commande	75.2 Etablir un reçu et une facture	75.3 Tenir un cahier de caisse et un cahier de banque	75.4 Classer les pièces	75.3 Contrôler les pièces	
76 Gérer des stocks de produits ou de matériel de transformation	76.1 Estimer les besoins de produits	76.2 Acheter les les produits	76.3 Enregistrer les entrées de produits	76.4 Enregistrer les sorties de produits	76.5 Suivre le stock de produits	76.6 Etablir un bon d'entrée ou de sortie de produits
77 Gérer la main d'œuvre (MO)	77.1 Déterminer les dépenses et les couts de revient de la MO	77.2 Organiser une équipe de travail	77.3 Assurer la répartition des tâches et la responsabilisation des membres	77.4 Veillez au respect des consignes	77.5 Assurer le pointage et le paiement	77.6 Observer les règles de législation et sécurité du travail

Fonction 4 : Commercialisation

Activités/ Tâches		Opérations			
78 Prospector le marché	78.1 Rechercher les informations sur les prix	78.2 Identifier des clients et marchés potentiels	78.3 Dresser la liste des clients et marchés	78.4 Etablir un calendrier de vente	
79 Ecouler les produits	79.1 Présenter les produits aux partenaires acheteurs consommateurs	79.2 Négocier avec les acheteurs	79.3 Effectuer la vente des produits	79.4 Etablir les documents de vente des produits (contrat, reçus, etc.)	79.5 Livrer le produit aux clients
80. Evaluer la vente	80.1 Etablir les registres de livraisons	80.2 Etablir le bilan des ventes réalisés/prévues	80.3 Apporter les corrections nécessaires		

4.2 Fonctions connexes

Fonction 5 : BPH-BPF

Activités/ Tâches		Opérations			
81 Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène corporelle	81.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains	81.2 Tailler les ongles	81.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)	81.4. Eviter de porter les bijoux et les vernis sur les ongles	
82 Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène du matériel	82.1 Laver le matériel avant usage selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel	82.2 Laver le matériel après usage selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel	82.3 Ranger le matériel		
83 Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement	83.1. Nettoyer le milieu de travail (extérieur et intérieur) selon la procédure de nettoyage et de désinfection	83.2. Trier les déchets solides	83.3 Entreposer les déchets non biodégradables dans les containers prévus à cet effet	83.4 Traiter les déchets biodégradables selon la procédure de traitement des déchets	83.5 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection

Fonction 6 : Gestion des déchets et protection de l'environnement

Activités/ Tâches		Opérations			
84. Etablir un contrat	84.1 Identifier un prestataire	84.2 Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire	84.3 Elaborer un contrat de prestation	84.4 Signer un contrat de prestation de service d'enlèvement des déchets solides	
85. Collecter les déchets solides	85.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des déchets solides (container homologué)	85.2 Trier les déchets solides (déchets ménagers et industriels).	85.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité	85.4 Mettre les déchets non biodégradables dans un container approprié couverte/récipient/ sac en fonction de leur nature	85.5 Enregistrer dans les documents
86. Evacuer les déchets solides	86.1 Placer le container contenant les déchets solides devant l'espace prévu à cet effet	86.2 Enlever les déchets par le prestataire.			
87. Collecter les eaux usées	87.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des eaux usées des process	87.2 Mettre les eaux usées dans un récipient	87.3 Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées		

Fonction 7: Communication et formation

Activités/ Tâches		Opération				
88. Entretenir des relations avec les acteurs et structures partenaires	88.1 Accueillir les visiteurs dans l'unité de transformation	88.2 Rechercher les informations et les appuis techniques auprès des techniciens	88.3 Participer à des formations continues	88.4 Produire et diffuser des informations sur son unité de transformation	88.5 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes	88.6 Visiter d'autres unités de transformation pour partager les expériences

Fonction 8 : Entrepreneuriat

TACHES	OPERATIONS			
89 Monter un projet d'installation	89.1 Etudier le milieu	89.2 Collecter les informations	89.3 Identifier le projet	89.4 Rédiger le projet
90 Rechercher un financement	90.1 Identifier les sources de financement	90.2 Soumettre une demande de financement	90.3 Défendre le projet	
91 Exécuter un projet	90.1 Conduire les opérations du projet	90.2 Evaluer le projet		

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

Fonction 1 : Approvisionnement

Activités/Tâches principales	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
1 Déterminer les besoins	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau ✓ Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe ✓ Données (sources, informations) : informations sur la disponibilité des arachides, informations sur les besoins en quantités et qualité des arachides ✓ Moyens : balance, boîtes, sac de stockage, caleulottes, cahier de gestion, fiches techniques, local de stockage. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilité permanent d'un stock de matière première
2 Identifier les fournisseurs	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : Site de production d'arachide, marché ✓ Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe ✓ Données (sources, informations) : informations sur la disponibilité des arachides, informations sur les fournisseurs, informations sur les quantités et la qualité des arachides ✓ Moyens : Fiche d'identification, cahier de gestion, téléphone. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilité de la fiche de fournisseurs • Fidélité des fournisseurs • Documents contractuels signés

<p>3 Commander la matière première</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau, marché ✓ Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe ✓ Données (sources, informations) : informations sur la disponibilité des arachides, informations sur les fournisseurs, informations sur les quantités et la qualité des arachides ✓ Moyens : cahier de gestion, bon de commande, téléphone. 	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande établi • Bon de commande transmis à temps
<p>4. Réceptionner la matière première</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : bureau, atelier ✓ Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe et en collaboration avec le fournisseur ✓ Données (sources, informations) : bon de commandes, bordereau de livraison, ✓ Moyens : balance, boîtes, cahier de gestion, bon de commande, bordereau de livraison, bâches, sacs de stockage, local de stockage, téléphone 	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de livraison établi • Reçu et facture établis • Respect du temps de livraison • Contenu du bon de commande respecté

Fonction 2 : Production

Production 2.1 à 2.9

Activités/Tâches principales	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
5. Trier les graines d'arachide	<ul style="list-style-type: none">✓ 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 arachides✓ Moyens : Trieur, calibreuse, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage	<ul style="list-style-type: none">• Graines triées• Graines propres
6. Torrifier les arachides	<ul style="list-style-type: none">✓ 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 torrifier✓ Moyens : 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">• Graines de couleur brunes torrifiées• Respect du temps imparti• Respect des bonnes pratiques de torrification

7 Refroidir les arachides torréfiées	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 refroidir ✓ Moyens : bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Graines de couleur brunes torréfiées refroidi • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques d'étalage • Respect des bonnes pratiques d'hygiène
8 Sécher les graines d'arachide	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 : bâches ou tissus propres, supports de séchage, table, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aéré aménagée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Graines séchées • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de séchage • Respect des bonnes pratiques d'hygiène • Respect de la qualité et de la quantité • Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs
9 Dépelleculer	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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 : dépelleculouse, vanneuses, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée. 	<ul style="list-style-type: none"> • Graines dépelleculées • Graines vannées • Respect des bonnes pratiques de dépelleculage • Respect des bonnes pratiques d'hygiène

10 Moudre

- ✓ **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

11 Ajouter des additifs

- ✓ **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 de la pâte d'arachide, informations techniques sur les additifs à incorporer,
- ✓ **Moyens :** Récipients, tissus propres, supports, table, spatule, additifs, eau, sucre, miel, mélasse, balance, boîtes, aire aéré aménagée.

- Pate d'arachide fine homogène
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Respect de la qualité et de la quantité
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs

12 Conditionner

- ✓ **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 (Arachide grillée ou salée, ou caramélisée ou enrobée ou pâte d'arachide ou beurre d'arachide, ou huile ou « Bakourou »), 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
- Produits agroalimentaires (Arachide grillée ou salée, ou caramélisée ou enrobée ou pâte d'arachide ou beurre d'arachide, ou huile ou « Bakourou ») bien conditionné
- Respect des bonnes pratiques de conditionnements
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Respect de la qualité et de la quantité
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs

Fonction 3 : Gestion

Activités/Tâches principales	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
72 Elaborer un plan de transformation	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage, bureau ✓ Degré d'autonomie : individuel ✓ Données (sources, informations) : coûts des besoins identifiés ✓ Moyens : Documents de planification, documents des opérations techniques 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de transformation élaboré avec des activités planifiées
73 Elaborer un plan de suivi technique de transformation	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage, bureau ✓ Degré d'autonomie : individuel ✓ Données (sources, informations) : Personnel ✓ Moyens : documents des opérations techniques 	<ul style="list-style-type: none"> • Données de suivi enregistrées
74 Elaborer des comptes d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : Bureau ✓ Degré d'autonomie : individuel ✓ Données (sources, informations) : dépenses et recettes de la transformation ✓ Moyens : Documents de planification, documents des opérations techniques, documents comptables 	<ul style="list-style-type: none"> • Bonne description des activités • Bonne analyse et évaluation du compte d'exploitation • Connaissance des risques encourus
75 Tenir une comptabilité simplifiée	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : Bureau ✓ Degré d'autonomie : individuel ✓ Données (sources, informations) : dépenses et recettes, trésorerie ✓ Moyens : documents comptables 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles d'enregistrement dans les documents comptables • Respect des règles de tenue des documents de gestion des stocks • Respect des procédures d'organisation du travail • Fiches comptables tenues à jour

<p>76 Gérer des stocks de produits de transformation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : bureau, Magasin ✓ Degré d'autonomie : seul ou en équipe ✓ Données (sources, informations) : Fiches/ cahier de stock, information sur les règles de gestion de stocks de produits, ✓ Moyens : cahier, fiches de stocks, bordereaux, Equipement et matériels, emballages, palettes... 	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles de tenue des documents de gestion des stocks • Fiches de stock tenues à jour
<p>77 Gérer la main d'œuvre</p>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau ✓ Degré d'autonomie : individuel et en équipe supervisée ✓ Données (sources, informations) : Registre détaillé du personnel, coûts des besoins identifiés de la M.O, dépenses, trésoreries, fiches de répartitions des tâches, contrat ✓ Moyens : Documents de planification, documents comptables et fiscal, fiche de pointage, documents des opérations techniques, fiche de suivi, 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de gestion de la MO élaboré avec des activités planifiées • Bonne analyse et évaluation du compte d'exploitation de la MO • Bonne description des activités • Connaissance des risques encourus par la MO • Données de pointage enregistrées • Respect des procédures d'organisation du travail • Respect des règles d'enregistrement dans les documents comptables • Liste des membres de l'équipe MO • Fiche de pointage du personnel

Fonction 4 : Commercialisation

Activités/Tâches principales	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
78 Prospecter le marché	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : Site de vente, marché, bureau ✓ Degré d'autonomie : individuel ✓ Données (sources, informations) : information sur les clients potentiels, cours et prix du marché, informations sur les concurrents ✓ Moyens : documents de gestion, téléphone, rencontres 	<ul style="list-style-type: none"> • Existence d'un plan de prospection de marché (Types, prix, qualité et quantité de produits sollicités) et de marketing
79 Ecouler (vendre) les produits agroalimentaires	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : Site de vente ✓ Degré d'autonomie : individuel ou en équipe ✓ Données (sources, informations) : information sur les clients et cours du marché, contrats ✓ Moyens : produits, factures, bordereau de livraison, fiche technique 	<ul style="list-style-type: none"> • Offre de produits à la clientèle • Reçu et factures de vente signés • Bordereau de livraison signé • PV de réception signé
80 Evaluer des ventes	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : bureau ✓ Degré d'autonomie : individuel ✓ Données (sources, informations) : information sur les ventes et les acheteurs, factures ✓ Moyens : Factures, bordereau de livraison 	<ul style="list-style-type: none"> • Niveau des marges bénéficiaires • Ecartés établis et commentés

Fonction 5 : Bonnes Pratiques d'Hygiène et des Bonnes Pratiques de Fabrication (BPH-BPF)

Activités/Tâches principales	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
81-82-83 Application des bonnes pratiques d'hygiène selon la méthode des 5M (matière première, milieu, main d'œuvre, matériel et méthode)	<ul style="list-style-type: none">✓ Lieu et conditions environnementales : unité de transformation, magasin, propre et sécurisé et bureau,✓ Degré d'autonomie : individuel ou en équipe✓ Données (sources, informations) : plan de nettoyage et désinfection, fiches de poste, procédures diverses etc...✓ Moyens : manuel qualité simplifié de l'entreprise	<ul style="list-style-type: none">• Absence de contamination des produits finis et des personnes• Application des paramètres technologiques des procédés

Fonction 6 : Gestion des déchets et de l'environnement

Activités/Tâches principales	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
84 Etablir un contrat	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : bureau, ✓ Degré d'autonomie : individuel et en équipe ✓ Données (sources, informations) : liste des prestataires de services, besoins exprimés, l'offre du prestataire ✓ Moyens : Ressources financières 	<ul style="list-style-type: none"> • Contrat écrit et signé
85-86 Collecter les déchets	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : espace d'entrepôt de déchets de l'unité de transformation, propre et sécurisé ✓ Degré d'autonomie : individuel et en équipe ✓ Données (sources, informations) : Procédure de collecte des déchets ✓ Moyens : Outillage et équipements spécifiques à la collecte, produits d'entretien et de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> • Déchets collectés
87 Valoriser des déchets	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : espace d'entrepôt et de traitement de déchets de l'unité de transformation, propre et sécurisé ✓ Degré d'autonomie : individuel et en équipe ✓ Données (sources, informations) : Procédure de valorisation des déchets (pellicules, tourteaux, débris de graines et de pâte etc.) ✓ Moyens : Outillage et équipements spécifiques à la collecte et à la valorisation des déchets, produits d'entretien et de nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> • Produits de valorisation des déchets disponibles (pellicules, tourteaux, débris de graines et de pâte etc.) acides gras, compost, aliments pour animaux

Fonction 7 : Communication et formation

Activités/Tâches principales	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
88 Entretien des relations avec les structures partenaires	<ul style="list-style-type: none">✓ Lieu et conditions environnementales : bureau et extérieur,✓ Degré d'autonomie : individuel ou en équipe✓ Données (sources, informations) : information sur les partenaires potentiels et leurs activités, informations des coopératives et leurs activités, offres de formation continues du milieu, informations sur les concurrents✓ Moyens : Cahier de rencontres, rapport et compte rendus, téléphone, mail	<ul style="list-style-type: none">• Agenda de travail renseigné• Compte rendu de rencontres ou de participation à des activités disponibles• Offre de produits arachidières

Fonction 8: Entrepreneuriat

Activités/Tâches principales	Conditions de réalisation	Indicateurs de performance
89 Monter un projet d'installation	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : bureau, ✓ Degré d'autonomie : individuel et en collaboration avec un conseiller ✓ Données (sources, informations) : Canevas divers de montage des projets ✓ Moyens : Matériel et fournitures de bureau, téléphone... 	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier de projet monté et disponible
90 Rechercher un financement	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : bureau, ✓ Degré d'autonomie : individuel et en collaboration avec un conseiller financier ✓ Données (sources, informations) : modalités de financement des projets selon les partenaires, informations sur les financements du projet ✓ Moyens : Carnet de crédit, matériel et fournitures de bureau, téléphone... 	<ul style="list-style-type: none"> • Partenaires de financement identifiés
91 Exécuter un projet	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Lieu et conditions environnementales : bureau, unité de transformation, magasin ✓ Degré d'autonomie : individuel et en équipe ✓ Données (sources, informations) : informations sur les financements du projet et le compte d'exploitation ✓ Moyens : Ressources financières ou matérielles ... 	<ul style="list-style-type: none"> • Plan de mise en œuvre du projet disponible • Bilan de projet établi et disponible

VI. PROCESSUS DE TRAVAIL

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

- Organiser le travail
- Vérifier le matériel, équipement et intrants
- Vérifier le respect des procédures d'exécution des tâches
- Faire le bilan des activités.

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

Pour l'exécution des tâches, le /la transformateur /trice d'arachide en produits agroalimentaires devra développer des habilités. 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 habilités par fonction pour le métier de transformateur /trice d'arachide.

Fonction	Habilités
Fonction 1 : Approvisionnement	<p>Cognitives ou savoirs : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les normes d'approvisionnement - Les critères de choix des graines d'arachide de bouche et de l'huilerie - Les conditions d'acquisition des graines - Les acteurs de la production d'arachide - Les acteurs de la commercialisation de l'arachide - La législation du travail - Les Matériel et équipements d'approvisionnement - Les produits consommables : sachets, additifs, produits désinfectants; - La métrologie - Les notions d'hygiène - Les connaissances théoriques des BPH - Les connaissances des procédures de nettoyage et désinfection
	<p>Psychomotrices ou savoir-faire : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'approvisionner chez un fournisseur - Reconnaître les graines de bonne qualité - Etablir un bon de commande - Réceptionner une commande - Sonder les graines réceptionnées - Déceler les anomalies, - Quantifier les graines - Contrôler régulièrement les stocks - Conserver les produits - Appliquer les rudiments de l'hygiène corporelle du matériel et de l'environnement
	<p>Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ?</p> <p>L'apprenant doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ambitieux - Sociable - Courageux - Responsable - Méthodique - Meticuleux - Rigoureux - Discipliné

Fonction 2 : Production

Cognitives ou savoirs : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?

L'apprenant doit savoir

- Les besoins des consommateurs
- Les normes de qualité des produits à transformés
- Les critères de réussite des produits de bouche et de l'huilerie
- Les techniques de torréfaction
- Les techniques de séchage
- Les techniques de refroidissements
- Les techniques de lavage
- Les techniques de mouture
- Les techniques d'enrobage
- Les techniques d'homogénéisation
- Les techniques de conditionnements
- Les Matériel et équipements de transformation
- Les produits consommables : sachets, additifs ;
- La métrologie

Psychomotrices ou savoir-faire : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?

- Transformer l'arachide en produits agroalimentaires
- Trier les graines
- Laver les graines
- Saler les graines
- Précuire les graines
- Sécher les graines
- Torréfier les graines
- Refroidir les graines
- Moudre les graines
- Presser ou malaxer la pâte
- Ajouter des additifs
- conditionner
- Reconnaître les produits de bonne qualité
- Mesurer des volumes, les masses et les températures
- Déterminer la qualité des produits transformés
- Déceler les anomalies,
- Quantifier les volumes des produits
- Contrôler régulièrement les stocks
- Conserver les produits

Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ?

L'apprenant doit être :

Astucieux

- Minutieux
- Prudent
- Sociable
- Ambitieux
- Patient
- Courageux
- Responsable
- Méthodique
- Meticuleux
- Rigoureux
- Discipliné

Fonction

Habilités

Fonction 3 : Gestion

Cognitives ou savoirs : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?

- Gestion d'une exploitation de transformation agroalimentaire (d'une entreprise)
- Notion de plan de transformation
- Notion de compte d'exploitation
- Notion de système et de facteurs de transformation
- Programmation des activités
- Notions de budget
- Documents de gestion (cahier de bord, cahier de présence, carnet de reçu, plan de l'unité de transformation, calendrier des travaux ;
- Connaissances dans les domaines connexes : droit, fiscalité,
- Gestion des stocks et de livraison
- Entreprise, types d'entreprises et vie coopérative

Psychomotrices ou savoir-faire : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?

- Elaborer un compte d'exploitation prévisionnel
- Elaborer un calendrier d'activités en accord au besoin du marché
- Coordonner des travaux
- Gérer les stocks (intrants, matériel, graines)
- Gérer les conflits au sein de la MO
- Etablir un bilan de fin de transformation
- Tenir à jour des documents de gestion
- Faire le bilan de ses activités

Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ?

L'apprenant doit être :

- Méthodique
- Ordonné
- Collaboratif
- équitable
- Réaliste
- Esprit d'anticipation et d'initiative
- Esprit entrepreneurial

Fonction	Habilités
Fonction 4 : Commercialisation	<p>Cognitives ou savoirs : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Circuits de commercialisation - Notions de cours de marchés - Loi de l'offre et de la demande - Techniques de commercialisation des produits - Outils de vente (contrat achat vente, cahier de vente...); - Techniques de prospection - Techniques de négociation - Connaissances de la métrologie - Connaissances dans les domaines connexes : comptabilité, marketing
	<p>Psychomotrices ou savoir-faire : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rechercher les débouchés commerciaux - Prendre en compte les périodes de fortes demandes - Rechercher des partenaires - Négocier les prix - Fixer les prix des produits - Vendre un produit - Signer les contrats de vente - Faire une négociation - S'inscrire dans la fourchette des prix pratiqués - Prendre en compte les périodes de fortes demandes - Conserver les produits - Organiser une campagne de promotion des produits
	<p>Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillant - Courtois - Patient - Respectueux - Dynamique - Vigilant - Honnête - Intègre - Probe - Convaincant - Esprit entrepreneurial

Fonction	Habilités
Fonction 5 : BPH-BPF	<p>Cognitives ou savoirs : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ? L'apprenant doit savoir</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les normes d'hygiène et de qualité des produits à transformés - Les techniques de nettoyage - Les techniques de désinfection - Les techniques de stérilisation - Le Matériel et équipements de nettoyage - Les produits consommables : emballages alimentaires, produits d'hygiène ; - Les notions d'hygiène - Les connaissances théoriques des BPH - Les connaissances des procédures de nettoyage et désinfection
	<p>Psychomotrices ou savoir-faire : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'approvisionner chez un fournisseur - Reconnaître les graines de bonne qualité - Etablir un bon de commande - Réceptionner une commande - Sonder les graines réceptionnées - Déceler les anomalies, - Quantifier les graines - Contrôler régulièrement les stocks - Conserver les produits - Appliquer les rudiments de l'hygiène corporelle du matériel et de l'environnement
	<p>Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ? L'apprenant doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Minutieux - Prudent - Courageux - Responsable - Méthodique - Meticuleux - Rigoureux - Discipliné - Sain - Propre

Fonction	Habilités
Fonction 6 : Gestion des déchets et de l'environnement	<p>Cognitives ou savoirs : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Notions de gestion de déchets et d'environnements - Techniques de gestion des déchets - Techniques de gestion de l'eau - Techniques de valorisation des déchets - Protection et amélioration de l'environnement
	<p>Psychomotrices ou savoir-faire : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Collecter les déchets - Fabriquer les aliments pour animaux avec les résidus de transformation (Tourteaux etc) - Fabriquer le compost avec les résidus de l'exploitation de transformation - Appliquer les techniques de gestion des déchets - Utilisation raisonnée des désinfectants chimiques
	<p>Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être : Ce sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches</p> <ul style="list-style-type: none"> - Avoir le souci de la protection de l'environnement - Accepter les conseils des services techniques - Accepter de se corriger.

Fonction	Habilités
Fonction 7 : Communication et formation	<p>Cognitives ou savoirs : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthode de prise de notes - Règles de présentation d'une information - Techniques de communication - Formes de partenariat et d'échanges - Structuration et fonctionnement des organisations de transformateurs - Notion de formation professionnelle et d'apprentissage - Contenu des formations et formations continues - Aptitudes et connaissances, forces et faiblesses, par rapport aux exigences liées à la formation et au métier
	<p>Psychomotrices ou savoir-faire : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer un rapport - Echanger sur le métier et à la formation - Communiquer avec les acteurs sur le métier et les pratiques du métier - Choisir ses partenaires - Prendre la parole dans un groupe - Prendre des décisions opérationnelles et prospectives.
	<p>Comportements socio-affectifs requis ou savoir-être : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ? L'apprenant doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillant - Courtois - Sympathique - Discret

Fonction	Habilités
Fonction 8 : entrepreneuriat	<p>Cognitives ou savoirs : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniques de montage de projets agro-alimentaires - Technique de recherche et de négociation de financement
	<p>Psychomotrices ou savoir-faire : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborer son dossier de projet d'entreprise - Définir les indicateurs de suivi de son projet d'entreprise - Choisir un système juridique et fiscal de son projet d'entreprise - Identifier ses partenaires de financement - Mettre en œuvre son projet d'entreprise - Etablir le bilan de son projet d'entreprise
	<p>Comportements socio – affectifs requis : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ?</p> <p>L'apprenant doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Méthodique - Honnêteté - Discipliné - Innovateur et créatif - Patient et persévérant - Positif - Persévérant - Responsable - Perfectionnement - Entreprenant

VIII. PRESENTATION DES COMPETENCES VISES PAR LE METIER

8.1 Compétences particulières

N°	Tâches	Compétences
1.	T1/T2/T3/ T4	1- Approvisionner en graines une unité de transformation d'arachide
2.	T5 à T10	2- Produire l'arachide grillée
3.	T11 à T17	3- Produire l'arachide grillée salée
4.	T18 à T 22	4- Produire l'arachide caramélisée
5.	T23 à T28	5- Produire l'arachide enrobée
6.	T29 à T37	6- Produire un bonbon arachide
7.	T38 à T44	7- Produire la pâte d'arachide pure
8.	T45 à T53	8- Produire du beurre d'arachide
9.	T54 à T62	9- Produire de l'huile d'arachide
10.	T63 à T71	10- Produire le « Bakourou »
11.	T72/T73/T74/T75/T76/T77	11- Gérer une unité de transformation d'arachide
12.	T78/T79/T80	12- Vendre des produits agro-alimentaires à base d'arachide

8.2 Compétences générales

N°	Tâches	Compétences
5.	T81/T82/T83	13- Appliquer les BPH-BPF
6.	T84/T85/86/T87	14- Appliquer les mesures et règles de gestion de déchets
7.	T88	15- Communiquer en milieu professionnel
8.	T89/T90/T91	16- Monter un projet de transformation d'arachide
9.		17- Se situer au regard du métier et de la formation de transformateur/trice d'arachide

8.3 Matrice des compétences du métier de transformateur (trice) artisanale d'arachide

MATRICE DES COMPETENCES DU METIER DE TRANSFORMATEUR (TRICE) ARTISANALE D'ARACHIDE		NUMEROS	PROCESSUS				COMPETENCES GENERALES					TOTAL
COMPETENCES PARTICULIERES			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	Monter un projet entrepreneurial de transformation d'arachide	Se situer au regard du métier et de la formation	NOMBRE DE COMPETENCES GENERALES
NUMEROS						13	14	15	16	17	5	
Approvisionner en graines une unité de transformation d'arachide		1	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
Produire l'arachide grillée		2	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
Produire l'arachide grillée salée		3	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
Produire l'arachide caramélisée		4	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
Produire l'arachide enrobée		5	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
Fabriquer un bonbon arachide		6	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
Produire la pâte d'arachide pure		7	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
Produire du beurre d'arachide		8	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
Produire de l'huile d'arachide		9	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
Fabriquer le « Bankourou »		10	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
Gérer une unité de transformation d'arachide		11	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
Vendre des produits agro-alimentaires à base d'arachide		12	△	△	△	△	○	○	○	○	○	
TOTAL	NOMBRE DE COMPETENCES PARTICULIERES	12										17

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>Effectif des apprenants par salle de cours :</p> <ul style="list-style-type: none">• Tenir compte d'un ratio réaliste apprenants/formateur en vue d'assurer un transfert qualitatif des compétences <p>Formation continue :</p> <ul style="list-style-type: none">• Recycler les formateurs dans leur domaine de spécialité• Former les formateurs en APC• Former les formateurs à l'utilisation des référentiels• Perfectionner les professionnels aux nouvelles techniques de production. <p>Organisation des enseignements :</p> <ul style="list-style-type: none">• Impliquer les professionnels dans la formation (formation initiale et stages de formation)• Accompagner les Centres de formation par la construction des outils pour la mise en œuvre des référentiels selon les principes de l'APC• Alternier la théorie à la pratique dans le processus de formation• Prévoir des sorties d'études et d'échanges d'expériences auprès des producteurs d'arachide professionnels• Impliquer les spécialistes de l'environnement dans la formation. <p>Formation en milieu professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none">• Organiser des stages dans les unités de producteurs installés• Former les professionnels aux outils de suivi et d'évaluation des périodes de stage dans les unités• Organisation des évaluations : prévoir les évaluations en cours de formation.
Ordre organisationnel	<p>Organisation ou agencement formation et pratique :</p> <ul style="list-style-type: none">• Alternier théorie et pratique dans les centres de formation
Ordre matériel	<ul style="list-style-type: none">• Mettre en place le matériel prévu dans le guide d'équipement à élaborer pour assurer la formation dans les centres• Encourager la mise à contribution des équipements des professionnels.

CONCLUSION

Le Référentiel de métier-compétences **du/de la transformateur /trice artisanal (e) 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 **du/de la transformateur /trice artisanal (e) 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.

TRANSFORMATEUR (TRICE) ARTISANAL (E) D'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 stratégies et 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 **du transformateur (trice) artisanal (e) d'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 par les acteurs lors de l'analyse de la situation de travail du métier et consignées dans le référentiel de métier-compétences, dix-sept (17) compétences ont été identifiées dont douze (12) compétences particulières et cinq (05) compétences générales. Ce sont :

Pour les compétences particulières,

- Approvisionner une unité de transformation en graines d'arachide
- Produire l'arachide grillée
- Produire l'arachide grillée salée
- Produire l'arachide caramélisée
- Produire l'arachide enrobée
- Fabriquer un bonbon arachide
- Produire la pâte d'arachide pure
- Produire du beurre d'arachide
- Produire de l'huile d'arachide
- Fabriquer le « Bankourou »
- Gérer une unité de transformation d'arachide
- Vendre des produits agro-alimentaires à base d'arachide

Pour les compétences générales,

- Appliquer les BPH-BPF
- Appliquer les mesures et règles de gestion de déchets et de l'environnement
- Communiquer en milieu professionnel
- Monter un projet entrepreneurial de transformation agroalimentaire d'arachide
- Se situer au regard du métier et de la formation de transformateur/trice artisanale d'arachide.

Le référentiel de formation **du/de la transformateur (trice) artisanal (e) de l'arachide** décrit les objets de formation des dix-sept (17) compétences à acquérir et nécessaires pour transformer l'arachide en différents produits agroalimentaires selon les bonnes pratiques d'hygiène et des bonnes pratiques de fabrication. Ces objets de formation sont regroupés en unités d'apprentissage correspondant aux activités principales et aux opérations de transformation de l'arachide.

Le référentiel de formation 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 comporte 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
- La description des modules
- Le logigramme des séquences de formation
- Le programme 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 :

- L'augmentation et la diversification de l'offre de formation par : la diversification des modes de formation et des filières de formation (formation en milieu scolaire, alternance sous responsabilité scolaire ou stages de formation professionnelle), 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 modernisé et considérablement renforcé pour pouvoir dispenser aux élèves sortant des premier et deuxième cycles de l'enseignement secondaire général 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 pour se faire 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 orientations fondamentales de la formation professionnelle.

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 optique que s'inscrit la construction des différents référentiels 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

Le/la transformateur (trice) artisanal (e) est un (e) ouvrier (e) qualifié (e) qui s'approvisionne en graines d'arachide, les transforme en produits agroalimentaires en respectant les règles d'hygiène et de fabrication et qui les vend aux consommateurs. L'activité du/de la transformateur (trice) d'arachide relève du secteur de l'agroalimentaire. Son champ professionnel couvre des activités diverses toute conduisant à la transformation de l'arachide selon les bonnes pratiques. A ce titre, il doit disposer d'un site et des équipements adéquats, s'approvisionner, conduire différents types d'opération de transformation d'arachide qu'il mettra en vente auprès des consommateurs.

2.2 Contexte professionnel

Le lieu de travail régulier du transformateur (trice) artisanal (e) d'arachide est son unité de transformation. Dans le cadre de son activité, le transformateur (trice) artisanal (e) de l'arachide utilise les outils manuels, semi-motorisés ou motorisés. Il exerce son travail individuellement ou en équipe et en autonomie. Il doit prendre fréquemment des décisions importantes avec cependant une marge de manœuvre.

Il doit avoir les facultés suivantes :

- un degré de coordination et d'attention, de la souplesse ;
- de la dextérité digitale et manuelle ;
- des facultés perceptuelles, auditives, olfactives et d'allocution.

Il a une grande mobilité car se déplaçant dans son unité de transformation. Il travaille sous plusieurs contraintes dont les difficultés d'accès à la matière première, les contraintes de temps, la non disponibilité ou la cherté des intrants, le cout élevé et la qualité des équipements adaptés à son unité de transformation, les risques de vol de matériel et d'équipement, Les risques encourus dans le métier de transformateur (trice) artisanal (e) d'arachide sont

ceux liés aux blessures, aux brûlures, à l'exposition à la chaleur, à l'utilisation maladroite de produits de désinfection utilisées pour assurer l'hygiène, pouvant être toxiques et dangereux. L'utilisation des sources de chaleur et de certains produits nécessite des mesures de sécurité spécifiques (ports de masques, bottes et gants) pour éviter des brûlures ou intoxications.

2.3 Opportunités d'emploi

Le/la transformateur (trice) artisanal (e) a deux perspectives en guise d'opportunités d'emploi : l'auto-emploi dans le cadre du développement de projets personnels ou l'emploi dans des entreprises à titre de salarié.

Il est apte à occuper les emplois ou postes de travail suivants :

- Chef d'unité de transformation d'arachide
- Gérant d'une unité de transformation d'arachide
- Ouvrier d'une unité de transformation artisanal (e)
- Responsable d'approvisionnement d'une unité de transformation

III. LISTE DES COMPETENCES VISEES PAR LA FORMATION

Les compétences visées par la formation professionnelle du transformateur artisanal et consignés dans le référentiel de métier-compétences élaboré à l'issue de l'analyse de la situation de travail réalisée avec les professionnels du métier, sont de deux (02) ordres :

3.1 Compétences particulières

1. Approvisionner une unité de transformation en graines d'arachide
2. Produire l'arachide grillée
3. Produire l'arachide grillée salée
4. Produire l'arachide caramélisée
5. Produire l'arachide enrobée
6. Fabriquer un bonbon arachide
7. Produire la pâte d'arachide pure
8. Produire du beurre d'arachide
9. Produire de l'huile d'arachide
10. Fabriquer le « Bakourou »
11. Gérer une unité de transformation d'arachide
12. Vendre des produits agro-alimentaires à base d'arachide

3.2 Compétences générales

1. Appliquer les BPH-BPF
2. Appliquer les mesures et les règles de gestion de déchets et de l'environnement
3. Communiquer en milieu professionnel
4. Monter un projet entrepreneurial de transformation agroalimentaire d'arachide
5. Se situer au regard du métier et de la formation du de transformateur d'arachide en produits agroalimentaires

IV. LA MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

MATRICE DES COMPETENCES DU METIER DE TRANSFORMATEUR (TRICE) ARTISANALE D'ARACHIDE		OBJECTIFS OPERATIONNELS			PROCESSUS				COMPETENCES GENERALES					TOTAL	
					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	Monter un projet de transformation agroalimentaire d'arachide	Se situer au regard du métier et de la formation	NOMBRE DE COMPETENCES GENERALES	STAGE PROFESSIONNEL
COMPETENCES PARTICULIERES		NUMEROS		DUREE											
NUMEROS								13	14	15	16	17	5		5
OBJECTIFS OPERATIONNELS								C	C	C	C	S			
DUREE								30	20	20	120	10	200	120	320
Approvisionner en graines une unité de transformation d'arachide	1	C	60	▲	▲	▲	▲	○	○	○	○	○			
Produire l'arachide grillée	2	C	45	▲	▲	▲	▲	•	○	○	○	○			
Produire l'arachide grillée salée	3	C	50	▲	▲	▲	▲	•	○	○	○	○			
Produire l'arachide caramélisée	4	C	50	▲	▲	▲	▲	•	○	○	○	○			
Produire l'arachide enrobée	5	C	60	▲	▲	▲	▲	•	○	○	○	○			
Fabriquer un bonbon arachide	6	C	90	▲	▲	▲	▲	•	○	○	○	○			
Produire la pâte d'arachide pure	7	C	75	▲	▲	▲	▲	•	○	○	○	○			
Produire du beurre d'arachide	8	C	90	▲	▲	▲	▲	•	○	○	○	○			
Produire de l'huile d'arachide	9	C	75	▲	▲	▲	▲	•	○	○	○	○			
Fabriquer le « Bakourou »	10	C	90	▲	▲	▲	▲	•	○	○	○	○			
Gérer une unité de transformation artisanale d'arachide	11	C	60	▲	Δ	Δ	▲	○	○	○	○	○			
Vendre des produits agro-alimentaires à base d'arachide	12	C	30	▲	Δ	Δ	▲	○	○	•	○	○			
TOTAL	NOMBRE DE COMPETENCES PARTICULIERES	12	775										17		1095

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 en graines une unité de transformation d'arachide

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable d'approvisionner une unité de transformation en graines d'arachide selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe Données (sources, informations) : informations sur la disponibilité des arachides, informations sur les besoins en quantités et qualité des arachides Moyens : balance, boîtes, sac de stockage, calculettes, cahier de gestion, fiches techniques, local de stockage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilité permanent d'un stock de matière première • Lieux de fourniture des graines d'arachide identifiés 	<p>T1 Déterminer les besoins</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Quantité des besoins estimée • Cout des besoins calculés
			1.1 Vérifier les stocks	
			1.2 Quantifier les besoins	
			1.3 Evaluer le coût des besoins	
			1.4 Déterminer les caractéristiques des besoins à acheter	
1.5 Identifier les lieux de fournitures des besoins				

<p>Lieu et conditions environnementales : Site de production d'arachide, marché</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur la disponibilité des arachides, informations sur les fournisseurs, informations sur les quantités et la qualité des arachides</p> <p>Moyens : Fiche d'identification, cahier de gestion, téléphone.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilité de la fiche de fournisseurs • Fidélité des fournisseurs • Documents contractuels signés 	<p>T2 Identifications des fournisseurs</p> <p>2.1 Sélectionner les fournisseurs</p> <p>2.2 Effectuer des visites de terrain</p> <p>2.3 Sonder les matières premières</p> <p>2.4 Signer le contrat aux fournisseurs retenus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Liste de fournisseurs dressée • Contenu des contrats fournisseur harmonisé
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau, marché</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur la disponibilité des arachides, les fournisseurs, informations sur les quantités et la qualité des arachides</p> <p>Moyens : cahier de gestion, bon de commande, téléphone.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bon de commande établi • Bon de commande transmis à temps 	<p>T3 Commander la matière première</p> <p>3.1 Déterminer la qualité</p> <p>3.2 Déterminer la quantité</p> <p>3.3 Etablir un bon de commande</p> <p>3.4 Transmettre le bon de commande au fournisseur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conformité des quantités commandées • Respect des délais de transmission des bons

Lieu et conditions environnementales : bureau, atelier
Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe et en collaboration avec le fournisseur
Données (sources, informations) : bon de commandes, bordereau de livraison,
Moyens : balance, boîtes, cahier de gestion, bon de commande, bordereau de livraison, bâches, sacs de stockage, local de stockage, téléphone

- Contenu du bon de commande respecté
- Bordereau de livraison établi

T4 Réceptionner la matière première

4.1 Vérifier et noter les quantités reçues par rapport à la commande

4.2 Vérifier la qualité du produit

4.3 Déterminer l'acceptation de tout ou une partie des matières premières ou leur rejet

4.4 Signer le bordereau de livraison

4.5 Enregistrer les entrées

- Respect du délai de livraison
- Bordereaux signés selon les règles
- Données renseignées dans les documents de suivi

5.2 Objectif de comportement N°2 : Produire l'arachide grillée

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de produire l'arachide grillée selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance	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 arachides Moyens : Trieur, calibreur, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage	<ul style="list-style-type: none"> Graines triées Graines propres 	T5 Trier les graines d'arachide 5.1 Effectuer la pesée 5.2 Etaler les graines sur supports et surfaces sains et propres 5.3 Identifier les graines, les débris et avaries 5.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non matures 5.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin	<ul style="list-style-type: none"> Balances réglées et fonctionnelle Poids exact des graines d'arachide trié Quantité enregistrée
	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 sécher Moyens : bâches ou tissus propres, supports de séchage, table, spatule, balance, boîtes, récipients	<ul style="list-style-type: none"> Graines séchées Respect des bonnes pratiques de séchage Respect des bonnes pratiques d'hygiène Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs 	T6 Sécher 6.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre 6.2 Recouvrir les graines d'un second tissu 6.3 Mettre les produits au soleil pour sécher 6.4 Observer un temps de séchage 6.5 Déterminer la qualité	<ul style="list-style-type: none"> Temps de séchage respecté Quantité enregistrée
	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 torrifier Moyens : 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"> Graines de couleur brunes torrifiées Respect du temps imparti Respect des bonnes pratiques de torrification 	T7 Torrifier 7.1 Allumer le feu 7.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffer 7.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four 7.4 Observer un temps de torrification optimal 7.5 Observer l'apparition d'une couleur brune 7.6 Retirer les graines et laisser refroidir	<ul style="list-style-type: none"> Temps de cuisson respecté Quantité torrifiée enregistrée

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à refroidir</p> <p>Moyens : bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines de couleur brunes torréfiées refroidi • Respect des bonnes pratiques de refroidissement • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T8 Refroidir</p> <p>8.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré</p> <p>8.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</p> <p>8.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn</p> <p>8.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p> <p>8.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</p> <p>8.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de refroidissement respecté • Quantité de graines refroidies enregistrée
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à sécher</p> <p>Moyens : dépelliculeuse, vanneuses, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines dépelliculées • Graines vannées • Respect des bonnes pratiques de dépelliculage • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T9 Dépélliculer</p> <p>9.1 Allumer la dépelliculeuse Enlever la pellicule</p> <p>9.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir</p> <p>9.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières</p> <p>9.4 Arrêter la dépelliculeuse</p> <p>9.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées</p> <p>9.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité des graines dépelliculées répondant aux normes • Quantité de graines dépelliculée enregistrée

Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage

Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe

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

informations techniques sur les lots,

Moyens : 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 conditionnements
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs

T10 Conditionner les arachides grillées

10.1 Peser les graines frites dépelliculées

10.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires

10.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires

10.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement

10.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)

10.6 Conserver/ contrôler les stocks

- Arachides grillées bien conditionnées
- Qualité des produits finis
- Quantités des produits finis enregistré

5.3 Objectif de comportement N°3 : Produire l'arachide grillée salée

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance	
<p>Pour démontrer sa compétence, l'apprenant doit être capable de produire de l'arachide grillée salée</p> <p>selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des arachides</p> <p>Moyens : Trieur, calibreuse, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> Graines triées Graines propres 	<p>T11 Trier des graines d'arachide</p>	<ul style="list-style-type: none"> Balances réglées et fonctionnelle Poids exact des graines d'arachide trié Quantité enregistrée 	
			11.1 Effectuer la pesée		
			11.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres		
			11.3 Identifier les graines, les débris et avariés		
			11.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mure		
	11.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse				
	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à torréfier</p> <p>Moyens : 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"> Respect des bonnes pratiques des opérations de précuissage en salage Respect du temps imparti 	<p>T12 Précuire en salage</p>		<ul style="list-style-type: none"> Temps de précuisions respecté Quantité d'arachide précuite en salage enregistrée
			12.1 Mesurer la quantité d'eau et de sel (2kg d'arachide, 2 litre d'eau et 100 g de sel)		
			12.2 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau salée		
			12.3 Observer un temps de précuisions de 5 minutes		
12.4 Enlever les graines précuites à l'eau salée					
12.5 Essorer les graines précuites					
		12.6 Déterminer la qualité			

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à sécher</p> <p>Moyens : bâches ou tissus propres, supports de séchage, table, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aéré aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines séchées • Respect des bonnes pratiques de séchage • Respect des bonnes pratiques d'hygiène • Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs 	<p>T13 Sécher</p> <p>13.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre</p> <p>13.2 Recouvrir les graines d'un second tissu</p> <p>13.3 Mettre les produits au soleil pour sécher</p> <p>13.4 Observer un temps de séchage</p> <p>15.5 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de séchage respecté • Quantité enregistrée
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à torrifier</p> <p>Moyens : 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"> • Graines de couleur brunes torrifiées • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de torrification 	<p>T14 Torrifier</p> <p>14.1 Allumer le feu</p> <p>14.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé</p> <p>14.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four</p> <p>14.4 Observer un temps de torrification optimal</p> <p>14.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</p> <p>14.6 Retirer les graines</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de cuisson respecté • Quantité torrifiée enregistré

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à refroidir</p> <p>Moyens : bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines de couleur brunes torréfiées refroidi • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de refroidissement • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T15 Refroidir</p> <p>15.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aérée</p> <p>15.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</p> <p>15.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn</p> <p>15.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p> <p>15.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</p> <p>15.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de refroidissement respecté • Quantité enregistrée
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide</p> <p>Moyens : dépelliculeuse, vanneuses, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, balance, aire aérée aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines dépelliculées • Graines vannées • Respect des bonnes pratiques de dépelliculage • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T16 Dépelliculer</p> <p>16.1 Allumer la dépelliculeuse</p> <p>Enlever la pellicule</p> <p>16.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</p> <p>16.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières</p> <p>16.4 Arrêter la dépelliculeuse</p> <p>16.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité des graines dépelliculées répondant aux normes • Quantité de graines dépelliculée enregistrée

Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage
Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe
Données (sources, informations) : quantités et la qualité des produits
informations techniques sur les lots,
Moyens : 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 conditionnements
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs

T17 Conditionner les arachides grillées salées

17.1 Peser les graines frites dépelliculées

17.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires

17.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires

17.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement

17.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles

17.6 Conserver/contrôler les stocks

- Arachides grillées salées bien conditionnées
- Qualité des produits finis contrôlée
- Quantités des produits finis enregistré

5.4 Objectif de comportement N°4 : Produire l'arachide caramélisée

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p>Pour démontrer sa compétence, l'apprenant doit être capable de produire de l'arachide caramélisée selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</p>	<p>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 arachides Moyens : Trieur, calibreur, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines triées • Graines propres 	<p>T18 Trier des graines d'arachide</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Balances réglées et fonctionnelle • Poids exact des graines d'arachide trié • Quantité enregistrée
			18.1 Effectuer la pesée	
			18.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	
			18.3 Identifier les graines, les débris et avaries	
			18.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature	
			18.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse	
	<p>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 arachides Moyens : passoir, calibreur, Tarare, bâches, boîtes, récipients, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des bonnes pratiques des opérations de lavage des graines • Graines lavées • Graines propres 	<p>19 Laver les graines</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de trempage respecté • Quantité de graines lavées enregistrée
			19.1 Verser les graines dans un dispositif à eau	
			19.2 Observer un temps de 5 mn de trempage	
			19.3 Extraire les débris et mauvaises graines	
			19.4 Enlever les graines dans l'eau	
			19.5 Essorer les graines lavées	
	19.6 Déterminer la qualité			

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 arachides

Moyens : passoir, calibreur, bâches, boîtes, récipients, sacs, marmite ou four, sucre

- Respect des bonnes pratiques des opérations de cuissage
- Respect du temps imparti

T20 Cuire

20.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 1 Kg de sucre)

20.2 Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four

20.3 Verser les graines lavées dans la marmite ou four préchauffé

20.4 Observer un temps de 20 mn de caramélisation des graines

20.5 Retirer les graines

20.6 essorer des graines à l'abri de poussière dans un local aéré aménagée

- Respect du temps de cuisson
- Quantités des produits enregistrées

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 refroidir

Moyens : bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée.

- Graines caramélisés refroidi
- Respect du temps imparti
- Respect des bonnes pratiques de refroidissement
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène

T21 Refroidir

21.1 Etaler un support lisse et propre sur une table de refroidissement dans une aire aéré

21.2 Etaler les graines caramélisées sur support propre de refroidissement

21.3 Observer les graines étalées toutes les 5 mn

21.4 Observer un temps naturel de refroidissement (30-40 mn)

21.5 Eliminer les graines cassées ou mal caramélisées

21.6 Déterminer la qualité

- Temps de refroidissement respecté
- Quantité enregistrée

Lieu et conditions

environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage

Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe

Données (sources, informations) : quantités et la qualité des produits issus de la transformation, informations techniques sur les lots,

Moyens : 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
- Arachide caramélisée
- Respect des bonnes pratiques de conditionnements
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Respect de la qualité et de la quantité
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs

T22 Conditionner les arachides caramélisées

22.1 Peser les graines caramélisées

22.2 Faire le vide à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires

22.3 Introduire les graines caramélisées à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires

22.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement

22.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)

22.6 Conserver/contrôler les stocks

- Arachides caramélisées bien conditionnées
- Quantités des produits finis enregistré

5.5 Objectif de comportement N°5 : Produire l'arachide enrobée

Élément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p>Pour démontrer sa compétence, l'apprenant doit être capable de produire de l'arachide enrobée selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</p>	<p>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 arachides Moyens : Trieur, calibreuse, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines triées • Graines propres • Respect des bonnes pratiques des opérations de lavage des graines 	<p>T23 Trier des graines d'arachide</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Balances réglées et fonctionnelle • Poids exact des graines d'arachide trié • Quantité enregistrée • Temps de trempage respecté • Quantité de graines lavées enregistrée
			23.1 Effectuer la pesée	
			23.2 Etaler les graines sur supports et surfaces sains et propres	
			23.3 Identifier les graines, les débris et avaries	
			23.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature	
			23.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	
			<p>T 24 Laver les graines</p>	
			24.1 Verser les graines dans un dispositif à eau	
			24.2 Observer un temps de lavage	
			24.3 Extraire les débris et mauvaises graines	
			24.4 Enlever les graines dans l'eau	
			24.5 Essorer les graines lavées	
			24.6 Déterminer la qualité	

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des arachides</p> <p>Moyens : passoir calibreur, Tarare, bâches, boîtes, récipients, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des bonnes pratiques des opérations de transformation (schéma de fabrication) • Respect des BPH 	<p>T25 Enrober</p> <p>25.1 Mesurer la quantité d'arachide, de farine tamisée, œuf, sucre, levure chimique et lait</p> <p>25.2 Epandre respectivement et progressivement la farine sur le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait)</p> <p>25.3 Mettre les graines essorées dans un récipient propre préchauffé local aéré aménagée</p> <p>25.4 Verser le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait) sur les graines en faisant des mouvements de rotation circulaire à l'abri de poussière dans un</p> <p>25.5 Observer un temps d'enrobage 20 mn</p> <p>25.6 Retirer/essorer les graines</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Process de production suivi • Quantité des produits enregistrés
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à frire</p> <p>Moyens : 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"> • Respect des bonnes pratiques des opérations de transformation (schéma de fabrication) • Respect des BPH 	<p>T26 Frire des graines</p> <p>26.1 Allumer le feu ou four</p> <p>26.2 Poser une marmite ou un cuiseur</p> <p>26.3 Mettre de l'huile alimentaire dans la casserole ou marmite ou four préchauffé</p> <p>26.4 Passer à l'aide d'une passoire et d'une spatule les graines enrobées dans l'huile alimentaire légère bouillante pendant 1 minute</p> <p>26.5 Retirer les graines</p> <p>26.6 Essorer 3 à 5 minutes les graines enrobées passées à l'huile en procédant à l'étalage des graines à l'abri de poussière dans un local aéré</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du schéma de fabrication • Quantités des produits finis enregistrés

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à refroidir</p> <p>Moyens : bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de refroidissement • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T27 Refroidir les graines</p> <p>27.1 Etaler les supports lisses et propres de refroidissements sur une table dans une aire aérée</p> <p>27.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</p> <p>27.3 Remuer les graines enrobées étalées toutes les 5 mn</p> <p>27.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p> <p>27.5 Eliminer les graines enrobées cassées ou calcinées par un tri</p> <p>27.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de refroidissement respecté • Quantités du produit enregistrées
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des produits issus de la transformation enrobée informations techniques sur les lots,</p> <p>Moyens : emballages 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"> • Stérilité des pots, sachets et emballages alimentaires • Respect des bonnes pratiques de conditionnement • Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs • 	<p>T28 Conditionner les arachides enrobées</p> <p>28.1 Peser les graines enrobées</p> <p>28.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires</p> <p>28.3 Introduire les graines enrobées dans les sachets ou bouteilles alimentaires</p> <p>28.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement</p> <p>28.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)</p> <p>28.6 Conserver/contrôler les stocks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Arachides enrobées bien conditionnées • Quantité enregistrée

5.6 Objectif de comportement N°6 : Produire un bonbon d'arachide

Élément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de produire un bonbon d'arachide selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des arachides</p> <p>Moyens : Trieur, calibreur, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> Graines triées Graines propres 	<p>T29 Trier les graines d'arachide</p> <p>29.1 Effectuer la pesée</p> <p>29.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres</p> <p>29.3 Identifier les graines, les débris et avariés</p> <p>29.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</p>	<ul style="list-style-type: none"> Balances réglées et fonctionnelle Poids exact des graines d'arachide trié Quantité enregistrée
	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à sécher</p> <p>Moyens : bâches ou tissus propres, supports de séchage, table, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aéré aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Graines séchées Respect des bonnes pratiques de séchage Respect des bonnes pratiques d'hygiène Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs 	<p>T30 Sécher</p> <p>30.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre</p> <p>30.2 Recouvrir les graines d'un second tissu</p> <p>30.3 Mettre les produits au soleil pour sécher</p> <p>30.4 Observer un temps de séchage</p> <p>30.5 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> Temps de séchage respecté Quantité enregistrée

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à torrifier</p> <p>Moyens : 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"> • Graines de couleur brunes torrifiées • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de torrification 	<p>T31 Torrifier</p> <p>31.1 Allumer le feu</p> <p>31.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé</p> <p>31.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four</p> <p>31.4 Observer un temps de torrification optimal</p> <p>31.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</p> <p>31.6 Retirer les graines</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de cuisson respecté • Quantité torrifiée enregistré
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à refroidir</p> <p>Moyens : bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de refroidissement • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T32 Refroidir</p> <p>32.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré</p> <p>32.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</p> <p>32.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn</p> <p>32.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p> <p>32.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</p> <p>32.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de refroidissement respecté • Quantités du produit enregistrées

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

T33 Dépelliculer

33.1 Allumer la dépelliculeuse
Enlever la pellicule

33.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir

33.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières

33.4 Arrêter la dépelliculeuse

33.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées

33.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main

- Qualité des graines dépelliculées répondant aux normes
- Quantité de graines dépelliculées enregistrée

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 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.

- Respect des bonnes pratiques de mouture
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène

T34 Moudre

34.1 Nettoyer le moulin broyeur

34.2 Mettre le moulin broyeur en marche

34.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur

34.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre

34.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine

34.6 Arrêter le moulin broyeur

- Respect du schéma de fabrication de la mouture
- Quantités des produits finis (Pâte produite) enregistrées

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 cuire, informations techniques sur le moulin broyeur
Moyens 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

- Respect des bonnes pratiques des opérations de cuisson
- Respect du temps imparti

T35 Cuire

- 35.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 0,5 Kg de sucre)
- 35.2 Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four
- 35.3 Faire fondre le sucre
- 35.4 Ajouter la pâte dans le sucre fondu dans la marmite ou four préchauffé
- 35.5 Observer un temps de 7 mn de cuisson
- 35.6 Récupérer la pâte résultante pour le moulage

- Respect du temps de cuisson
- Quantités des produits enregistrées

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité de la pâte à cuire informations techniques sur le moulin broyeur</p> <p>Moyens : moule, table ou plateau</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des bonnes pratiques de mise en moule • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T36 Mouler</p>	<p>36.1 Nettoyer les moules au préalable</p> <p>36.2 Mettre la pâte d'arachide chaude dans le vide du moule</p> <p>36.3 Observer un temps de 30 mn de moulage et de refroidissement la qualité</p> <p>36.4 Démouler les bonbons</p> <p>36.5 Eliminer les bonbons non conformes</p> <p>36.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procédé de mise en moule respecté • Quantités des produits enregistrés
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité du bonbon d'arachide), informations techniques sur les lots,</p> <p>Moyens : emballages 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"> • Stérilité des pots, sachets et emballages alimentaires • Respect des bonnes pratiques de conditionnement • Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs 	<p>T37 Conditionner les bonbons arachide</p>	<p>37.1 Assurer la régularité des contours des bonbons</p> <p>37.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou pots alimentaires</p> <p>37.3 Introduire les bonbons dans les sachets ou pots alimentaires</p> <p>37.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement</p> <p>37.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)</p> <p>37.6 Conserver/contrôler les stocks</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bonbons arachide bien conditionnées • Quantité enregistrée

5.7 Objectif de comportement N°7 : Produire 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>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de produire la pâte d'arachide pure selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : quantités et la qualité des arachides</p> <p>Moyens : Trieur, calibreur, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines triées • Graines propres 	<p>T38 Trier les graines d'arachide</p> <p>38.1 Effectuer la pesée</p> <p>38.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres</p> <p>38.3 Identifier les graines, les débris et avaries</p> <p>38.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Balances réglées et fonctionnelle • Poids exact des graines d'arachide trié • Quantité enregistrée
	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à torréfier</p> <p>Moyens : Four ou foyer amélioré, fourneau, cuiseur, marmite, bras de four ou spatule pour marmite, bâches, tissus propres, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines de couleur brunes torrifiées • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de torrification 	<p>T 39 Torréfier les graines</p> <p>39.1 Allumer le feu</p> <p>39.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé</p> <p>39.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four</p> <p>39.4 Observer un temps de torrification optimal</p> <p>39.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</p> <p>39.6 Retirer les graines</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de cuisson respecté • Quantité torrifiée enregistrée

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à refroidir</p> <p>Moyens : bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de refroidissement • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T40 Refroidir les graines</p> <p>40.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements</p> <p>40.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</p> <p>40.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn</p> <p>40.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p> <p>40.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</p> <p>40.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de refroidissement respecté • Quantités du produit enregistrées
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à sécher</p> <p>Moyens : dépelliculeuse, vanneuses, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des bonnes pratiques de dépelliculage et de vannage • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T41 Dépelliculer les graines</p> <p>41.1 Allumer la dépelliculeuse</p> <p>41.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</p> <p>41.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières</p> <p>41.4 Arrêter la dépelliculeuse</p> <p>41.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculée</p> <p>41.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité des graines dépelliculées répondant aux normes • Quantités des graines dépelliculées enregistrées

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe Données (sources, informations) : informations techniques sur le moulin broyeur Moyens : Broyeur, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pate d'arachide fine • Respect des bonnes pratiques de mouture • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T42 Moudre</p>	<p>42.1 Nettoyer le moulin broyeur</p> <p>42.2 Mettre le moulin broyeur en marche</p> <p>42.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur</p> <p>42.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre</p> <p>42.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procédé de mouture respecté • Quantités des produits enregistrés
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe Données (sources, informations) : informations techniques sur la fiche technique de l'ajout Moyens : Broyeur, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pate d'arachide fine homogène • Respect des bonnes pratiques d'hygiène • Respect de la qualité et de la quantité • Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs 	<p>T 43 Ajouter des additifs</p>	<p>43.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte</p> <p>43.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant</p> <p>43.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procédé de mélange respecté • Qualité des produits ajoutés (stabilisants) • Quantités des produits enregistrés

Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage
 Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe
 Données (sources, informations) : informations techniques sur les lots,
 Moyens : emballages stériles, tissus propres, supports, table, spatule, Etiquettes fabriquées, eau, sacs, cartons, scotches, balances, boîtes, aire aérée aménagée, magasin de stockage.

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

T44 Conditionner la pâte d'arachide pure

44.1 Nettoyer les pots alimentaires

44.2 Empoter les pots alimentaires

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

44.4 Mettre les pots dans les cartons

44.5 Mettre en stock les cartons

44.6 Assurer le contrôle des stocks

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

5.8 Objectif de comportement N°8 : Produire du beurre d'arachide

Élément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p>Pour démontrer sa compétence, l'apprenant doit être capable de produire du beurre d'arachide selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des arachides</p> <p>Moyens : Trieur, calibreur, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> Graines triées Graines propres 	<p>T45 Trier les graines d'arachide</p>	<ul style="list-style-type: none"> Balances réglées et fonctionnelle Poids exact des graines d'arachide trié Quantité enregistrée
			45.1 Effectuer la pesée	
			45.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	
			45.3 Identifier les graines, les débris et avaries	
			45.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	
		<ul style="list-style-type: none"> Respect des bonnes pratiques des opérations de précuissage Respect du temps imparti 	<p>T 46 Précuire</p>	<ul style="list-style-type: none"> Temps de précuisions respecté Quantité d'arachide précuite enregistrée
			46.1 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau	
			46.2 Observer un temps de cuisson (15 mn)	
			46.3 Enlever les graines précuites à l'eau	
			46.4 Mettre dans un panier	
			46.5 Essorer les graines précuites	
			46.6 Déterminer la qualité	

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : quantités et la qualité des graines d'arachide à sécher</p> <p>Moyens : bâches ou tissus propres, supports de séchage, table, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de séchage • Respect des bonnes pratiques d'hygiène • Respect de la qualité et de la quantité • Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs 	<p>T47 Sécher</p>	<p>47.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré</p> <p>47.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</p> <p>47.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn</p> <p>47.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p> <p>47.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</p> <p>47.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de séchage respecté • Quantités des produits enregistrées
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à torrifier</p> <p>Moyens : 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"> • Graines de couleur brunes torrifiées • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de torrification 	<p>T48 Torrifier</p>	<p>48.1 Allumer le feu</p> <p>48.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé</p> <p>48.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four</p> <p>48.4 Observer un temps de torrification optimal (10-15 mn)</p> <p>48.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</p> <p>48.6 Retirer les graines</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de torrification respecté • Quantités des produits enregistrés

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : quantités et qualité des graines d'arachide à refroidir</p> <p>Moyens : bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de refroidissement 	<p>T49 Refroidir les graines</p>	<p>49.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré</p> <p>49.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</p> <p>49.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn</p> <p>49.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p> <p>49.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</p> <p>49.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de refroidissement respecté • Quantités des produits enregistrés
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à sécher</p> <p>Moyens : dépelliculeuse, vanneuses, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, balance, boîtes, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines dépelliculées • Graines vannées • Respect des bonnes pratiques de dépelliculage • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T50 Dépelliculer</p>	<p>50.1 Allumer la dépelliculeuse Enlever la pellicule</p> <p>50.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</p> <p>50.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières propres</p> <p>50.4 Arrêter la dépelliculeuse</p> <p>50.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées</p> <p>50.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines d'arachide conforme aux normes • Quantités des produits enregistrés

<p>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 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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pate d'arachide fine • Respect des bonnes pratiques de mouture • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T 51 Moudre</p>	<p>51.1 Nettoyer le moulin broyeur</p> <p>51.2 Mettre le moulin broyeur en marche</p> <p>51.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur</p> <p>51.4 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine</p> <p>51.5 Récupérer la pâte fine résultante dans une glacière propre</p> <p>51.6 Arrêter le moulin broyeur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procédé de mouture respecté • Quantités des produits enregistrés
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe Données (sources, informations) : informations techniques sur les additifs à incorporer Moyens : Récipients, tissus propres, supports, table, spatule, additifs, eau, sucre, miel, mélasse, balance, boîtes, aire aéré aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pate d'arachide fine homogène • Respect des bonnes pratiques d'hygiène • Respect de la qualité et de la quantité • Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs • Procédé de mélange respecté 	<p>T52 Ajouter des additifs</p>	<p>52.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte</p> <p>52.2 Incorporer soit du sucre glace, soit le miel ou la mélasse</p> <p>52.3 Mélanger la pâte au stabilisant et autres additifs en remuant</p> <p>52.4 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Qualité des produits ajoutés (stabilisants) • Quantités des produits enregistrés

Lieu et conditions

environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage

Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe

Données (sources, informations) : informations techniques sur les lots,

Moyens : emballages stériles, tissus propres, supports, table, spatule, Etiquettes 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
- Respect de la qualité et de la quantité
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs

T53 Conditionner le beurre d'arachide

53.1 Nettoyer les pots alimentaires

53.2 Empoter les pots alimentaires

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

53.4 Mettre les pots dans les cartons

53.5 Mettre en stock les cartons

53.6 Assurer le contrôle des stocks

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

5.9 Objectif de comportement N° 9 : Produire de l'huile d'arachide

Élément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de produire de l'huile d'arachide selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : quantités et qualité des arachides</p> <p>Moyens : Trieur, calibreur, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> Graines triées Graines propres 	<p>T54 Trier les graines d'arachide</p> <p>54.1 Effectuer la pesée</p> <p>54.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres</p> <p>54.3 Identifier les graines, les débris et avaries</p> <p>54.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</p>	<ul style="list-style-type: none"> Balances réglées et fonctionnelle Poids exact des graines d'arachide trié Quantité enregistrée
	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : quantités et qualité des graines d'arachide à torréfier</p> <p>Moyens : 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"> Graines de couleur brunes torrifiées Respect du temps imparti Respect des bonnes pratiques de torréfication 	<p>T 55 Torréfier les graines</p> <p>55.1 Allumer le feu ou four</p> <p>55.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé</p> <p>55.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four</p> <p>55.4 Observer un temps de torréfication optimal</p> <p>55.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</p> <p>55.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> Temps de torréfication respecté Quantités des produits enregistrés

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à refroidir</p> <p>Moyens : bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de refroidissement 	<p>T56 Refroidir les graines</p>	<p>56.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré</p> <p>56.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</p> <p>56.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn</p> <p>56.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p> <p>56.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</p> <p>56.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de refroidissement respecté • Quantités des produits enregistrés
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à sécher</p> <p>Moyens : dépelliculeuse, vanneuses, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines dépelliculées • Graines vannées • Respect des bonnes pratiques de dépelliculage • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T 57 Dépelliculer les graines</p>	<p>57.1 Allumer la dépelliculeuse</p> <p>57.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</p> <p>57.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières</p> <p>57.4 Arrêter la dépelliculeuse</p> <p>57.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculée</p> <p>57.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines d'arachide conforme aux normes • Quantités des produits enregistrés

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à moudre, informations techniques sur le moulin broyeur</p> <p>Moyens : Broyeur, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pate d'arachide fine • Respect des bonnes pratiques de mouture • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T 58 Moudre</p>	<p>58.1 Nettoyer le moulin broyeur</p> <p>58.2 Mettre le moulin broyeur en marche</p> <p>58.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur</p> <p>58.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre</p> <p>58.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procédé de mouture respecté • Quantités des produits enregistrés
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : Fiche technique de production</p> <p>Moyens : Broyeur, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des bonnes pratiques de pressage et de malaxage de la pâte • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T 59 Presser la pâte</p>	<p>59.1 Mettre la pâte dans une presse nettoyée ou dans un grand récipient (marmite) propre</p> <p>59.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule</p> <p>59.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide</p> <p>59.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre</p> <p>59.5 Déterminer la qualité de l'huile</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procédé de pressage de la pâte respecté • Quantités des produits enregistrés

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide magasin de stockage</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations techniques sur les lots,</p> <p>Moyens : emballages 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"> • Respect des bonnes pratiques de conditionnement de la pâte d'arachide pure • Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs 	<p>T60 Cuire la pâte</p>	<p>60.1 Allumer le feu</p> <p>60.2 Poser la pâte d'arachide pressée ou malaxée dans une marmite</p> <p>60.3 Chauffer la pâte d'arachide</p> <p>60.4 Observer l'apparition de l'huile au-dessus de la pâte d'arachide</p> <p>60.5 Extraire l'huile supplémentaire à la louche</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pâte d'arachide bien conditionnée • Quantités des produits enregistrés
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à moudre, informations techniques sur le moulin broyeur</p> <p>Moyens : matériel de filtrage balance, boîtes, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des bonnes pratiques des opérations de filtrage de l'huile • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T 61 Filtrer l'huile</p>	<p>61.1 Allumer le feu/four</p> <p>61.2 Mettre l'huile d'arachide dans une marmite au feu/four</p> <p>61.3 Faire chauffer l'huile d'arachide</p> <p>61.4 Observer la déshydratation de l'huile</p> <p>61.5 Laisser refroidir l'huile</p> <p>61.6 Procéder au filtrage de l'huile à l'aide d'un tissu en nylon propre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procédé de filtrage de l'huile respecté • Quantités des produits enregistrés

T62 Conditionner

Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage
Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe
Données (sources, informations) : informations techniques sur les lots,
Moyens : 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 autres emballages alimentaires
- Respect des bonnes pratiques de conditionnement
- Respect de la qualité et de la quantité
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs sachets et emballages alimentaires

62.1 Acquérir les bouteilles ou sachets alimentaires propres

62.2 embouteiller ou ensacher l'huile

62.3 Procéder à l'étiquetage (lot, dates de production et péremption)

62.4 Assurer la mise en stock les lots

62.5 Assurer le contrôle des stocks

- Huile bien conditionné
- Quantités des produits enregistrés

Objectif de comportement N°10 : Produire le « Bakourou »

Elément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable produire le « Bakourou »</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : quantités et qualité des arachides</p> <p>Moyens : Trieur, calibreur, Tarare, bâches, balance, boîtes, récipients, cahier de gestion, sacs, local de stockage</p>	<ul style="list-style-type: none"> Graines triées Graines propres 	<p>T63 Trier les graines d'arachide</p> <p>63.1 Effectuer la pesée</p> <p>63.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres</p> <p>63.3 Identifier les graines, les débris et avaries</p> <p>63.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées</p>	<ul style="list-style-type: none"> Balances réglées et fonctionnelle Poids exact des graines d'arachide trié Quantité enregistrée
	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : quantités et qualité des graines d'arachide à torréfier</p> <p>Moyens : 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"> Graines de couleur brunes torrifiées Respect du temps imparti Respect des bonnes pratiques de torréfaction 	<p>T 64 Torréfier les graines</p> <p>64.1 Allumer le feu ou four</p> <p>64.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé</p> <p>64.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four</p> <p>64.4 Observer un temps de torréfaction optimal</p> <p>64.5 Observer l'apparition d'une couleur brune</p> <p>64.6 Déterminer la qualité</p>	<ul style="list-style-type: none"> Temps de torréfaction respecté Quantités des produits enregistrés

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à refroidir</p> <p>Moyens : bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect du temps imparti • Respect des bonnes pratiques de refroidissement 	<p>T65 Refroidir les graines</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Temps de refroidissement respecté • Quantités des produits enregistrés 	
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, bureau</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : informations sur les quantités et la qualité des graines d'arachide à sécher</p> <p>Moyens : dépelliculeuse, vanneuses, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, balance, boîtes, aire aéré aménagée.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines dépelliculées • Graines vannées • Respect des bonnes pratiques de dépelliculage • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T 66 Dépelliculer les graines</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Graines d'arachide conforme aux normes • Quantités des produits enregistrés 	
		<p>65.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré</p>		
		<p>65.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement</p>		
		<p>65.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn</p>		
		<p>65.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)</p>		
		<p>65.5 Eliminer les graines calcinées par un tri</p>		
		<p>65.6 Déterminer la qualité</p>		
		<p>66.1 Allumer la dépelliculeuse</p>		
		<p>66.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</p>		
		<p>66.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières</p>		
		<p>66.4 Arrêter la dépelliculeuse</p>		
		<p>66.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées</p>		
		<p>66.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main</p>		

<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : quantités et qualité des graines d'arachide à moudre, informations techniques sur le moulin broyeur</p> <p>Moyens : Broyeur, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pate d'arachide fine • Respect des bonnes pratiques de mouture • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T 67 Moudre</p>	<p>67.1 Nettoyer le moulin broyeur</p> <p>67.2 Mettre le moulin broyeur en marche</p> <p>67.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur</p> <p>67.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre</p> <p>67.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procédé de mouture respecté • Quantités des produits enregistrés
<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide</p> <p>Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe</p> <p>Données (sources, informations) : Fiche technique de production</p> <p>Moyens : Broyeur, bâches, récipients, tissus propres, supports, table, spatule, balance, boîtes, aire aéré aménagée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des bonnes pratiques de pressage et de malaxage de la pâte • Respect des bonnes pratiques d'hygiène 	<p>T68 Presser la pâte</p>	<p>68.1 Mettre la pâte dans une presse nettoyée ou dans un grand récipient (marmite) propre</p> <p>68.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule</p> <p>68.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide</p> <p>68.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre</p> <p>68.5 Déterminer la qualité de l'huile</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procédé de pressage de la pâte respecté • Quantités des produits enregistrés

Lieu et conditions

environnementales : unité de transformation de l'arachide

Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe

Données (sources, informations) : Fiche de production, informations techniques sur les lots

Moyens 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

- Respect des bonnes pratiques des opérations de transformation (schéma de fabrication)
- Respect des BPH

T 69 Fabriquer le « Bakourou »

69.1 Récupérer la pâte d'arachide résultante de la trituration de l'huile

69.2 Mesurer la quantité d'eau, de sels, de condiments et d'épices

69.3 Incorporer le sel, les épices les condiments et l'eau à la patte d'arachide résiduelle

69.4 Procéder à l'homogénéisation et à la mise en boules du mélange

69.5 Faire rouler la pâte en bâtonnet aux extrémités effilées

69.6 Faire frire les bâtonnets dans une poêle contenant de l'huile d'arachide

- Respect du schéma de fabrication
- Quantités des produits finis enregistrées

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 refroidir

Moyens : bâches et tissus propres, supports d'étalage, spatule, balance, boîtes, récipients, aire aérée aménagée

- Respect du temps imparti
- Respect des bonnes pratiques de refroidissement

T 70 Refroidir

70.1 Etaler les supports lisses et propres sur de tablar de refroidissements dans une aire aérée aménagée

70.2 Etaler les « Bakourou » sur les supports propres de refroidissement

70.3 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)

70.4 Séparer « Bakourou » brisées

70.5 Déterminer la qualité

- Temps de refroidissement respecté
- Quantités des produits enregistrés

Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage
 Degré d'autonomie : Individuel ou en équipe
 Données (sources, informations) : informations techniques sur les lots,
 Moyens : 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 autres emballages alimentaires
- Respect des bonnes pratiques de conditionnement
- Respect de la qualité et de la quantité
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs sachets et emballages alimentaires

T 71 Conditionner le « Bakourou »

71.1 Acquérir les pots ou sachets alimentaires propres

71.2 Embouteiller ou ensacher l'huile

71.3 Procéder à l'étiquetage (lot, dates de production et péremption)

71.4 Assurer la mise en stock les lots

71.5 Assurer le contrôle des stocks

- « Bakourou » bien conditionné
- Quantités des produits enregistrés

5.10 Objectif de comportement N°11 : Gérer une unité de transformation d'arachide

Élément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de gérer une unité de transformation artisanale d'arachide selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : Bureau Degré d'autonomie : individuel Données (sources, informations) : dépenses et recettes de l'exploitation du champ Moyens : Documents de planification, documents des opérations techniques, documents comptables</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Plan des activités de transformation élaboré • Données de suivi enregistrées • Bonne description des activités 	<p>T72 Elaborer un plan de transformation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Programme d'activités élaboré et disponible • Calendrier des activités dressé et disponible • Registres/fiches/cahier de gestion technique remplis (différents outils mis en place) • Données hebdomadaires de l'exploitation enregistrées • Données mensuelles de l'exploitation disponibles
			72.1 Evaluer les besoins	
			72.2 Elaborer un budget cohérent	
			72.3 Identifier les fournisseurs appropriés de matériel/ équipements	
			72.4 Etablir un calendrier de transformation	
			<p>T73 Elaborer un plan de suivi technique des activités</p>	
			73.1 Mettre en place les outils de gestion technique 73.2 Suivre les travaux	
			73.3 Etablir un point hebdomadaire des données de documents de gestion	
			73.4 Etablir le calendrier d'activités	

<p>Lieu et conditions environnementales : Bureau Degré d'autonomie : individuel Données (sources, informations) : dépenses et recettes de l'exploitation du champ Moyens : Documents de planification, documents des opérations techniques, documents comptables</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Bonne analyse et évaluation du compte d'exploitation • Opportunité du moment de financement des activités • Compte d'exploitation disponible et suivi Trésorerie 	<p>T74 Elaborer des comptes d'exploitation</p> <p>74.1 Sélectionner les activités</p> <p>74.2 Calculer les couts de revient des produits</p> <p>74.3 Déterminer les recettes et les dépenses</p> <p>74.4 Etablir un compte d'exploitation</p> <p>74.5 Analyser et évaluer le compte d'exploitation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Inventaires des charges (dépenses) et des produits (recettes) • Exactitudes des couts • Etablissement de la prévision des entrées et sorties d'argent • Respect des rubriques et exactitude du compte d'exploitation
<p>Lieu et conditions environnementales : bureau Degré d'autonomie : Seul et avec l'appui d'un conseiller Données : Données des dépenses et recettes données trésorerie, outils divers de gestion Moyens : Matériel et fournitures de bureau, documents comptables</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Données comptables enregistrées et à jour • de l'exploitation suivie • Chiffre d'affaire connu • Charge de chaque poste connu 	<p>T75 Tenir une comptabilité simplifiée</p> <p>75.1 Etablir un bon de commande</p> <p>75.2 Etablir un reçu et une facture</p> <p>75.3 Tenir un cahier de caisse et un cahier de banque</p> <p>75.4 Classer les pièces</p> <p>75.5 Contrôler les pièces</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conformité des pièces comptables par rapport aux normes (facture, reçu, bon de commande...) • Cahier de caisse tenu à jour

Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage, bureau
 Degré d'autonomie : individuel
 Données (sources, informations) : coûts des besoins identifiés
 Moyens : Documents de planification, documents des opérations techniques

- Respect des règles de tenue des documents de gestion des stocks
- Fiches de stocks bien tenues et à jour

- Travaux supervisés et coordonnés
- Main d'œuvre nécessaire (familiale, salariés, temporaires) mobilisé
- Tâches et responsabilités réparties

T76 Gérer des stocks de produits ou matériel de la transformation

76.1 Estimer les besoins de produits

76.2 Acheter les produits

76.3 Enregistrer les entrées de produits

76.4 Enregistrer les sorties de produits

76.5 Suivre le stock de produits

- Enregistrements des données de stocks effectifs
- Bons d'entrée ou de sortie établis
- Cahier/fiche de stocks à jour
- Etat du stock à jour

T77 Gérer la main d'œuvre (MO)

77.1 Déterminer les dépenses et les coûts de revient de la MO

77.2 Organiser une équipe de travail

77.3 Assurer la répartition des tâches et la responsabilisation des membres

77.4 Veillez au respect des consignes travail

77.5 Assurer le pointage et le paiement

77.6 Observer les règles de législation et sécurité du travail

- Plan de gestion de la MO élaboré avec des activités planifiées
- Bonne analyse et évaluation du compte d'exploitation de la MO
- Fiche de pointage du personnel

5.11 Objectif de comportement N°12 : Vendre les produits d'une unité de transformation artisanale de l'arachide

Élément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de vendre des produits d'une unité de transformation artisanale d'arachide selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de transformation de l'arachide, magasin de stockage, bureau</p> <p>Degré d'autonomie : individuel</p> <p>Données (sources, informations) : coûts des besoins identifiés</p> <p>Moyens : Documents de planification, documents des opérations techniques</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Existence d'un plan de prospection de marché (Types, prix, qualité et quantité de produits sollicités) Éléments de contenu renseigné • Canaux de distribution performants • Processus de fixation de prix maîtrisé 	<p>T78. Prospecter le marché</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Répertoire des clients potentiels élaboré et disponible • Informations sur les prix recueillis • Période de vente déterminée • Liste des concurrents établie • Calendrier de vente élaboré
			78.1 Rechercher les informations sur les prix	
			78.2 Identifier des clients et marchés potentiels	
			78.3 Dresser la liste des clients et marchés	
			78.4 Etablir un calendrier de vente	

<p>Lieu et conditions environnementales : Site de vente</p> <p>Degré d'autonomie : Seul et avec l'appui de conseils ou collaborateurs</p> <p>Données : information sur les clients et cours du marché, contrats</p> <p>Moyens : Produits, bordereau de livraison, cahier de livraison, factures</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respect des règles de présentation des produits, d'accueil et de services des clients • Fiche clientèle utilisé • Absence de produits avariés • Absence de produits déclassés 	T79 Ecouler les produits		<ul style="list-style-type: none"> • Clients bien accueillis • Clients fidélisés • Produits organisés et présentés aux clients • Programme de livraison établi • Bordereau de livraison signé 		
		79.1 Présenter les produits aux partenaires acheteurs consommateurs				
		79.2 Négocier avec les acheteurs				
		79.3 Effectuer la vente des produits				
		79.4 Etablir les documents de vente des produits				
			79.5 Livrer le produit aux clients			
	<ul style="list-style-type: none"> • Bilan des ventes établi • Etablissement et commentaire des écarts de ventes par rapport aux produits mis en vente 	T80 Evaluer les ventes		<ul style="list-style-type: none"> • Niveau des marges bénéficiaires • Écarts établis et commentés 		
		80.1 Etablir les registres de livraisons				
		80.2 Etablir le bilan des ventes réalisés/prévues				
		80.3 Apporter les corrections nécessaires				

5.12 Objectif de comportement N°13 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiènes et les bonnes pratiques de fabrication

Élément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable d'appliquer avec rigueur les bonnes pratiques d'hygiène d'une unité de transformation</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : unité de travail, Utilisation de désinfectant non toxiques Degré d'autonomie : individuel Données : bonnes pratiques d'hygiène Moyens : matériel de désinfection (Savon, lessive, eau de javel)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Disponibilité du matériel et des équipements • Règles d'hygiène corporelle connues et appliquées • Principe de la marche en avant respecté • Bonne connaissance des désinfectants • Absence de contamination des produits finis et des personnes • Environnement de travail assaini • 	<p>T81 Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mains lavées et propres • Ongles taillés et propres • EPI portés • Matériels lavés, rincés, essuyés et rangés selon les règles d'hygiène • Ordures et déchets solides et eaux usées transportés et déposés dans les endroits indiqués
			81.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains	
			81.2 Tailler les ongles	
			81.3 Porter des EPI	
			81.4. Eviter de porter les bijoux et les vernis sur les ongles	
			<p>T82 Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène du matériel</p>	
			82.1 Laver le matériel avant usage selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel	
			82.2 Laver le matériel après usage selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel	
			<p>T83 Appliquer des bonnes pratiques de l'environnement</p>	
			83.1. Nettoyer le milieu de travail	
			83.2. Trier les déchets solides	
			83.3 Entreposer les déchets non biodégradables dans les containers prévus à cet effet	
			83.4 Traiter les déchets biodégradables selon la procédure de traitement des déchets	
83.5 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection				

5.13 Objectif de comportement N°14 : Appliquer les mesures et règles de gestion de déchets et de l'environnement d'une unité de transformation artisanale d'arachide

Elément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance	
<p>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable d'appliquer les mesures et règles de gestion de déchets et de l'environnement d'une unité de transformation d'arachide selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : bureau, Degré d'autonomie : individuel et en équipe Données (sources, informations) : liste des prestataires de services, besoins exprimés, l'offre du prestataire Moyens : Ressources financières</p>	<ul style="list-style-type: none"> Partenariat d'enlèvement des déchets établi 	<p>T84 Etablir un contrat</p>	<ul style="list-style-type: none"> Contrat écrit, paraphé et signé 	
			84.1 Identifier un prestataire		
			84.2 Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire		
			84.3 Elaborer un contrat de prestation		
	<p>Lieu et conditions environnementales : espace d'entrepôt et de traitement de déchets de l'unité de transformation, propre et sécurisé Degré d'autonomie : individuel et en équipe Données (sources, informations) : Procédure de valorisation des déchets (pellicules, tourteaux, débris de graines et de pâte etc.) Moyens : Outillage et équipements spécifiques à la collecte et à la valorisation des déchets, produits d'entretien et de nettoyage</p>	<ul style="list-style-type: none"> Normes environnementales Absence d'accumulation de déchets dans l'unité de production 	<p>T85 Collecter les déchets solides</p>	<ul style="list-style-type: none"> Respect des délais d'évacuation des déchets 	
			85.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des déchets solides (container homologué)		
			85.2 Trier les déchets solides (déchets ménagers et industriels).		
			85.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité		
			85.4 Mettre les déchets non biodégradables dans un container approprié couverte/ récipient/sac en fonction de leur nature		
			85.5 Enregistrer dans les documents		
			<p>T86 Evacuer les déchets solides</p>		<ul style="list-style-type: none"> Déchets solides évacués au lieu réservé
			86.1 Placer le container contenant les déchets solides devant l'espace prévu à cet effet		
		86.2 Enlever les déchets par le prestataire			

Lieu et conditions environnementales : espace d'entrepôt et de traitement de déchets de l'unité de transformation, propre et sécurisé
 Degré d'autonomie : individuel et en équipe
 Données (sources, informations) : Procédure de valorisation des déchets (pellicules, tourteaux, débris de graines et de pâte etc.)
 Moyens : Outillage et équipements spécifiques à la collecte et à la valorisation des déchets, produits d'entretien et de nettoyage

- Absence d'accumulation des déchets liquides

- Absence d'accumulation des eaux usées

T87 Collecter les eaux usées

87.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des eaux usées des process

87.2 Mettre les eaux usées dans un récipient

87.3 Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées

T88 Evacuer les eaux usées

88.1 Placer le container contenant les déchets liquides devant l'espace prévu à cet effet

88.2 Enlever les déchets par le prestataire

- Déchets liquides évacué au lieu réservé

5.14 Objectif de comportement N°15 : Communiquer en milieu professionnel

Élément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p>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</p>	<p>Lieu et conditions environnementales : bureau et extérieur</p> <p>Degré d'autonomie : Seul ou avec ses collaborateurs</p> <p>Données : Information sur les partenaires potentiels et leurs activités, informations des coopératives et leurs activités, offres de formation continues du milieu</p> <p>Moyens : Cahier de rencontres, rapport et compte rendus, téléphone...</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agenda de travail renseigné • Compte rendu de rencontres ou de participation à des activités disponibles 	<p>T89 Entretenir des relations avec les structures collaborateurs et les partenaires</p> <p>89.1 Accueillir les visiteurs dans son exploitation</p> <p>89.2 Rechercher les informations et les appuis techniques auprès des techniciens</p> <p>89.3 Participer à des formations continues</p> <p>89.4 Produire et diffuser des informations sur son exploitation</p> <p>89.5 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes</p> <p>89.6 Visiter d'autres fermes pour partager les expériences</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Communication de qualité (langage clair, concis et courtois) - Vocabulaire approprié - Exploitation judicieuse des moyens de communication à distance (téléphone, internet) - Protocoles de partenariat établis - Attitude courtoise et de politesse - Participation active aux rencontres

5.15 Objectif de comportement N°16 : Monter un projet de transformation agroalimentaire de l'arachide

Élément de la compétence	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de monter un projet de transformation artisanale d'arachide selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance	Lieu et conditions environnementales : bureau Degré d'autonomie : Seul avec l'appui d'un conseiller Données : Canevas divers de montage des projets Moyens : Matériel et fournitures de bureau, téléphone	<ul style="list-style-type: none"> Dossier de projet monté et disponible 	T90 Monter un projet d'installation	<ul style="list-style-type: none"> Milieu identifié propice au projet envisagé Plan d'affaires rédigé conformément aux normes
			90.1 Etudier le milieu	
			90.2 Collecter les informations	
			90.3 Identifier le projet	
	Lieu et conditions environnementales : bureau Degré d'autonomie : Seul avec l'appui d'un conseiller Données : Modalités de financement des projets selon les partenaires, informations sur les financements du projet Moyens : Téléphone, rapport et compte rendus	<ul style="list-style-type: none"> Partenaires de financement identifiés 	T91 Rechercher un financement	<ul style="list-style-type: none"> Sources de financement identifiées Procédure de soumission de demande de financement en accord avec les conditions du partenaire financier Consignes de défense de projet respectées
			91.1 Identifier les sources de financement	
			91.2 Soumettre une demande de financement	
	Lieu et conditions environnementales : Site d'exploitation Degré d'autonomie : Seul et en équipe Données : Informations sur les financements du projet Moyens : Ressources financières ou matérielles	<ul style="list-style-type: none"> Plan de mise en œuvre du projet disponible Bilan de projet établi et disponible 	T92 Exécuter un projet	<ul style="list-style-type: none"> Activités conduites en conformité avec le plan de mise en œuvre du projet Rapport d'exécution rédigé et disponible
			92.1 Conduire les opérations du projet	
92.2 Evaluer le projet				

5.16 Objectif de comportement N°17 : Se situer au regard du métier et la formation du/de la transformateur/trice d'arachide

Intention poursuivie	Précisions	Plan de mise en situation	Conditions d'encadrement	Critères de participation
<p>Acquérir la compétence pour se situer au regard du métier et de la formation du /de la transformatrice artisanale de l'arachide</p> <p>en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation, les conditions d'encadrement et les critères de participation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Connaître la réalité du métier. • Comprendre le programme de formation. • Confirmer son orientation professionnelle 	<p>Phase 1 Informations :</p> <ul style="list-style-type: none"> - S'informer sur le marché du travail correspondant au domaine de la transformation artisanale et des opportunités qu'elle offre : perspectives d'emploi, rémunération, - S'informer sur la nature et les exigences du métier (tâches, conditions de travail, 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 dans la transformation d'arachide , référentiel de formation, démarche de formation, modes d'évaluation et sanction des études. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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'exploitation de transformation artisanale d'arachide représentatives des principaux milieux de travail.
 - Organiser des rencontres avec les transformateurs 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. LA LISTE ES MODULES

La formation au métier de transformateur artisanal de l'arachide en produit agroalimentaire est composée de dix-sept (17) modules correspondant à des compétences ainsi qu'il suit :

COMPETENCES	MODULES
1- Approvisionner en graines une unité de transformation d'arachide	Module 1 : Approvisionnement d'une unité de transformation en graines d'arachide
2- Produire l'arachide grillée	Module 2 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée
3- Produire l'arachide grillée salée	Module 3 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée
4- Produire l'arachide caramélisée	Module 4 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide caramélisée
5- Produire l'arachide enrobée	Module 5 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide enrobée
6- Produire un bonbon arachide	Module 6 : Bonnes pratiques de fabrication du bonbon de l'arachide
7- Produire la pâte d'arachide pure	Module 7 : Bonnes pratiques de fabrication de la pâte d'arachide pure
8- Produire du beurre d'arachide	Module 8 : Bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide
9- Produire de l'huile d'arachide	Module 9 : Bonnes pratiques de production de l'huile d'arachide
10- Produire le « Bakourou »	Module 10 : Bonnes pratiques de fabrication du « Bakourou »
11- Gérer une unité de transformation d'arachide	Module 11 : Gestion d'une unité de transformation artisanale de l'arachide
12- Vendre des produits agro-alimentaires à base d'arachide	Module 12 : Commercialisation des produits agroalimentaires à base d'arachide
13- Appliquer les BPH-BPF	Module 13 : Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans une unité de transformation artisanale d'arachide
14- Appliquer les mesures et règles de gestion de déchets	Modules 14 : Gestion des déchets et de l'environnement d'une unité de transformation artisanale d'arachide
15- Communiquer en milieu professionnel	Module 15 : Communication en milieu professionnel
16- Monter un projet de transformation agroalimentaire d'arachide	Module 16 : Montage de projet d'une unité de transformation artisanale d'arachide
17- Se situer au regard du métier et de la formation de transformateur/trice d'arachide	Module 17 : Métier et formation du/ de la transformateur (trice) artisanal (e) d'arachide

VII. DESCRIPTION DES MODULES

Module N°1 : Approvisionnement d'une unité de transformation en graines d'arachide

CODE DU MODULE : AGA01

DUREE : 60 heures

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Approvisionner une unité de transformation en graines d'arachide**

CRITERES GENERAUX

Disponibilité permanent d'un stock de matière première
 Sites de fourniture des graines d'arachide identifiés
 Documents contractuels signés
 Bordereau de livraison établi

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **Métier et formation**

Impact du module sur d'autres modules : **Ce module a un impact sur tous les modules relatifs à la fonction « Production » des produits agroalimentaires à partir de l'arachide.**

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Le module joue un rôle important dans l'entame de la chaîne de production des produits alimentaires à base des graines d'arachide. Il vise spécifiquement à développer des habiletés chez l'apprenant pour une rigueur dans l'estimation et l'approvisionnement en matières premières de son unité de transformation. C'est la base de la planification du travail et de l'organisation de l'unité de transformation.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T1 Déterminer les besoins	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	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Estimation des besoins en matières premières - Critères de choix des graines d'arachide - Produits consommables : sachets, additifs, produits désinfectants - Pesage des graines
1.1 vérifier les stocks				
1.2 Quantifier les besoins				
1.3 Evaluer le coût des besoins				
1.4 Déterminer les caractéristiques des besoins à acheter				
1.5 Identifier les sites de fournitures des besoins				

T2. Identifications des fournisseurs	Zones de production Gestion de contrats	6	10	<ul style="list-style-type: none"> - Etablissement de la liste des fournisseurs - Elaboration de contrat
2.1 sélectionner les fournisseurs				
2.2 effectuer des visites de terrain				
2.3 Sonder les matières premières				
2.4 Signer le contrat aux fournisseurs retenus				
T3. Commander la matière première	Comptabilité simplifiée	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Outils de comptabilité simplifiée (bon de commande) - Donnée du contenu de contrat - Suivre une commande
3.1 Déterminer la qualité				
3.2 Déterminer la quantité				
3.3 Etablir un bon de commande				
3.4 Transmettre le bon de commande au fournisseur				
T4 Réceptionner la matière première	Métrologie Procédures administratives et Comptables Gestion de stocks Enregistrement des quantités sorties	8	12	<ul style="list-style-type: none"> - Réglage des balances - Enregistrement des données - Outils de comptabilité simplifiée (bordereau, cahier de stocks) - Bonnes pratiques de stockage et la conservation des stocks
4.1 Vérifier et noter les quantités reçues par rapport à la commande				
4.2 Vérifier la qualité du produit				
4.3 Déterminer l'acceptation de tout ou une partie des matières premières ou leur rejet				
4.4 Signer le bordereau de livraison				
4.5 Enregistrer les entrées				
TOTAL		22	38	
		60		
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposé théorique, visites des unités de transformation artisanale de l'arachide, Exercices individuel et travaux pratiques d'application par groupe				
TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques et épreuves pratiques : exercices individuels et de groupes				

Module N°2 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée

CODE DU MODULE : FAG02

DUREE : 45 heures

CRITERES GENERAUX

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Produire l'arachide grillée**

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

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **Métier et formation, Approvisionnement d'une unité de transformation artisanale en graines d'arachides, BPH-BPF, Gestion des déchets d'une unité de transformation artisanale d'arachide**

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 de transformateurs (trice) artisanale d'arachide. Il vise en priorité à développer des habiletés chez l'apprenant pour une meilleure application non seulement des mesures d'hygiène mais aussi des bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T5 Trier les graines d'arachide				
5.1 Effectuer la pesée	Procédé du tri des graines Qualité des graines triées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et infrastructure de tri - Techniques de tri des graines - Contrôle qualité des graines d'arachide triées - Enregistrement des données
5.2 Etaler les graines sur supports et surfaces sains et propres				
5.3 Identifier les graines, les débris et avaries				
5.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mures				
5.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin				

T6 Sécher					
6.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre	Procédés de séchage Qualité des graines séchées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipements de séchage - Techniques de séchage - Contrôle qualité des graines d'arachide séchées - Enregistrement des données 	
6.2 Recouvrir les graines d'un second tissu					
6.3 Mettre les produits au soleil pour sécher					
6.4 Observer un temps de séchage					
6.5 Déterminer la qualité					
T7 Torréfier					
7.1 Allumer le feu ou four	Procédés de torréfaction Qualité des graines torréfiées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de torréfaction - Techniques de torréfaction - Contrôle qualité des graines d'arachide séchées - Enregistrement des données 	
7.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffer					
7.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four					
7.4 Observer un temps de torréfaction optimal					
7.5 Observer l'apparition d'une couleur brune					
7.6 Retirer les graines et laisser refroidir					
T8 Refroidir					
8.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré	Procédés de refroidissement Bonne pratique d'étalage Qualité des graines refroidies BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de refroidissement - Technique de refroidissement - Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies - Enregistrement des données 	
8.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement					
8.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn					
8.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)					
8.5 Eliminer les graines calcinées par un tri					
8.6 Déterminer la qualité					

T9 Dépêliculer	Procédés de dépêliculage des graines Qualité des graines dépêliculées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de dépêliculage - Technique de dépêliculage - Contrôle qualité des graines d'arachide dépêliculées - Enregistrement des données
9.1 Allumer la dépêliculeuse Enlever la pellicule				
9.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir				
9.3 Récupérer les graines dépêliculées dans les glacières				
9.4 Arrêter la dépêliculeuse				
9.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépêliculées				
9.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main				
T10 Conditionner les arachides grillées	Stockage des produits finis (arachide grillée) Méthodes de conditionnement et de conservation des produits Etiquetage des produits Procédure de détermination de la date de péremption Tenue des documents de production Conservation des produits	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de conditionnement et de stockage - Scellage des emballages - Contrôle des scellages - Enregistrement et archivage des données de production
10.1 Peser les graines frites dépêliculées				
10.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires				
10.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires				
10.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement				
10.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)				
10.6 Conserver/ contrôler les stocks				
TOTAL		15	30	
				45
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, visites des unités de transformation artisanale d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques				
TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques et épreuves pratiques				

Module N°3 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée salée

CODE DU MODULE : FGS03

DUREE : 50 heures

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : Produire l'arachide grillée salée

CRITERES GENERAUX

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

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **Métier et formation, Approvisionnement d'une unité de transformation artisanale en graines d'arachides, BPH-BPF, Gestion des déchets d'une unité de transformation artisanale d'arachide**

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 de transformateurs (trice) artisanale 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 de fabrication de l'arachide grillée salée.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T11 Trier des graines d'arachide	Procédé du tri des graines Qualité des graines triées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et infrastructure de tri - Techniques de tri des graines - Contrôle qualité des graines d'arachide triées - Enregistrement des données
11.1 Effectuer la pesée				
11.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres				
11.3 Identifier les graines, les débris et avaries				
11.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature				
11.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse				

T12 Précuire en salage				
12.1 Mesurer la quantité d'eau et de sel (2kg d'arachide, 2 litre d'eau et 100 g de sel)	Procédés de cuisson Procédés de salage des graines Essorage des graines Qualité des graines précuites	2	4	Matériel de cuisson et d'essorage Techniques de cuisson Techniques de salage des graines Techniques d'essorage des graines Contrôle qualité des graines d'arachides précuites
12.2 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau salée				
12.3 Observer un temps de précuisons de 5 minutes				
12.4 Enlever les graines précuites à l'eau salée				
12.5 essorer les graines précuites				
12.6 Déterminer la qualité				
T13 Sécher	Procédés de séchage	2	4	- Matériel et équipements de séchage
13.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre	Qualité des graines séchées			- Techniques de séchage
13.2 Recouvrir les graines d'un second tissu	BPH-BPF			- Contrôle qualité des graines d'arachide séchées
13.3 Mettre les produits au soleil pour sécher				- Enregistrement des données
13.4 Observer un temps de séchage				
15.5 Déterminer la qualité				
T14 Torréfier	Procédés de torréfaction	2	4	- Matériel et équipements de torréfaction
14.1 Allumer le feu ou four	Qualité des graines torréfiées			- Techniques de torréfaction
14.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	BPH-BPF			- Contrôle qualité des graines d'arachide séchées
14.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four				- Enregistrement des données
14.4 Observer un temps de torréfaction optimal				
14.5 Observer l'apparition d'une couleur brune				
14.6 Retirer les graines				

T15 Refroidir	Procédés de refroidissement Bonne pratique d'étalage Qualité des graines refroidies BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de refroidissement - Technique de refroidissement - Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies - Enregistrement des données
15.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré				
15.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement				
15.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn				
15.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)				
15.5 Eliminer les graines calcinées par un tri				
15.6 Déterminer la qualité				
T16 Dépelliculer	Procédés de dépelliculage des graines Qualité des graines dépelliculées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de dépelliculage - Technique de dépelliculage - Contrôle qualité des graines d'arachide dépelliculées - Enregistrement des données
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				
16.4Arreter la dépelliculeuse				
16.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées				
T17 Conditionner les arachides grillées salées	Stockage des produits finis (arachides grillée salée) Méthodes de conditionnement et de conservation des produits Etiquetage des produits Procédure de détermination de la date de péremption Tenue des documents de production Conservation des produits	4	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de conditionnement et de stockage - Scellage des emballages - Contrôle des scellages - Enregistrement et archivage des données de production
17.1 Peser les graines frites dépelliculées				
17.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires				
17.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires				
17.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement				
17.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)				
17.6 Conserver/contrôler les stocks				
TOTAL		16	34	
			50	
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, visites des unités de transformation artisanale d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques				
TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques et épreuves pratiques				

Module N°4 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide caramélisée

CODE DU MODULE : FAC04

DUREE : 50 heures

CRITERES GENERAUX

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Produire de l'arachide caramélisée**

- Respect des bonnes pratiques de tri
- Respect des bonnes pratiques de lavage des graines
- Respect des bonnes pratiques de cuisson
- 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 : **Métier et formation, Approvisionnement d'une unité de transformation artisanale en graines d'arachides, BPH-BPF, Gestion des déchets d'une unité de transformation artisanale d'arachide**

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 de transformateurs (trice) artisanale 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 de fabrication de l'arachide caramélisée**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T18. Trier des graines d'arachide	Procédé du tri des graines Qualité des graines triées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et infrastructure de tri - Techniques de tri des graines - Contrôle qualité des graines d'arachide triées - Enregistrement des données
18.1 Effectuer la pesée				
18.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres				
18.3 Identifier les graines, les débris et avaries				
18.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature				
18.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse				

T19 Laver les graines	Procédés de lavage Qualité des graines triées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de lavage des graines - Techniques de lavage des graines - Contrôle qualité des graines d'arachide lavées - Enregistrement des données
19.1 Verser les graines dans un dispositif à eau				
19.2 Observer un temps de 5 mn de trempage				
19.3 Extraire les débris et mauvaises graines				
19.4 Enlever les graines dans l'eau				
19.5 essorer les graines lavées				
19.6 Déterminer la qualité				
T20 Cuire	Procédés de cuisson des graines Essorage des graines Qualité des graines cuites BPH-BPF	5	10	Matériel de cuisson et d'essorage Techniques de cuisson Techniques d'essorage des graines Contrôle qualité des graines d'arachides cuites
20.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 1 Kg de sucre)				
20.2 Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four				
20.3 Verser les graines lavées dans la marmite ou four préchauffé				
20.4 Observer un temps de 20 mn de caramélisation des graines				
20.5 Retirer les graines				
20.6 Essorer des graines à l'abri de poussière dans un local aéré aménagée				
T21 Refroidir	Procédés de refroidissement Bonne pratique d'étalage Qualité des graines refroidies BPH-BPF	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de refroidissement - Technique de refroidissement - Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies - Enregistrement des données
21.1 Etaler un support lisse et propre sur une table de refroidissement dans une aire aéré				
21.2 Etaler les graines caramélisées sur support propre de refroidissement				
21.3 Observer les graines étalées toutes les 5 mn				
21.4 Observer un temps naturel de refroidissement (30-40 mn)				
21.5 Eliminer les graines cassées ou mal caramélisées				
21.6 Déterminer la qualité				

T22 Conditionner les arachides caramélisées	Stockage des produits finis (arachides caramélisées) Méthodes de conditionnement et de conservation des produits Etiquetage des produits Procédure de détermination de la date de péremption Tenue des documents de production Conservation des produits	3	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de conditionnement et de stockage - Scellage des emballages - Contrôle des scellages - Enregistrement et archivage des données de production
22.1 Peser les graines caramélisées				
22.2 Faire le vide à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires				
22.3 Introduire les graines caramélisées à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires				
22.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement				
22.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)				
22.6 Conserver/contrôler les stocks				
TOTAL		16	34	
				50
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, visites des unités de transformation artisanale d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques				
TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques et épreuves pratiques				

Module N°5 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide enrobée

CODE DU MODULE : FAE 05

DUREE : 60 heures

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Produire de l'arachide enrobée**

CRITERES GENERAUX

- Respect des bonnes pratiques de tri
- Respect des bonnes pratiques de lavage des graines
- Respect des bonnes pratiques d'enrobage
- Respect des bonnes pratiques de friture
- 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 : **Métier et formation, Approvisionnement d'une unité de transformation artisanale en graines d'arachides, BPH-BPF, Gestion des déchets d'une unité de transformation artisanale d'arachide**

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 de transformateurs (trice) artisanale 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 de fabrication de l'arachide enrobée**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T23Trier des graines d'arachide	Procédé du tri des graines Qualité des graines triées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et infrastructure de tri - Techniques de tri des graines - Contrôle qualité des graines d'arachide triées - Enregistrement des données
23.1 Effectuer la pesée				
23.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres				
23.3 Identifier les graines, les débris et avaries				
23.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature				
23.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse				

T24 Laver les graines	Procédés de lavage Qualité des graines triées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de lavage des graines - Techniques de lavage des graines - Contrôle qualité des graines d'arachide lavées - Enregistrement des données
24.1 Verser les graines dans un dispositif à eau				
24.2 Observer un temps de lavage				
24.3 Extraire les débris et mauvaises graines				
24.4 Enlever les graines dans l'eau				
24.5 essorer les graines lavées				
24.6 Déterminer la qualité				
T25 Enrober	Procédés de préparation du mélange Procédés d'enrobage Qualité des graines enrobées Techniques d'essorage BPH-BPF	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement d'enrobage des graines - Techniques d'enrobage - Contrôle qualité des graines d'arachide enrobée - Enregistrement des données
25.1 Mesurer la quantité d'arachide, de farine tamisée, œuf, sucre, levure chimique et lait				
25.2 Epancre respectivement et progressivement la farine sur le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait)				
25.3 Mettre les graines essorées dans un récipient propre préchauffé local aéré aménagée				
25.4 Verser le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait) sur les graines en faisant des mouvements de rotation circulaire à l'abri de poussière dans un				
25.5 Observer un temps d'enrobage 20 mn				
25.6 Retirer/essorer les graines				

T26 Frire des graines				
26.1 Allumer le feu ou four				
26.2 Poser une marmite ou un cuiseur				
26.3 Mettre de l'huile alimentaire dans la casserole ou marmite ou four préchauffé				
26.4 Passer à l'aide d'une passoire et d'une spatule les graines enrobées dans l'huile alimentaire légère bouillante pendant 1 minute	Procédés de friture des graines enrobées			Matériel de friture et d'essorage
26.5 Retirer les graines	Essorage des graines	5	10	Techniques de friture
	Qualité des graines cuites			Techniques d'essorage des graines enrobées frites
	BPH-BPF			Contrôle qualité des graines d'arachides frites
26.6 Essorer 3 à 5 minutes les graines enrobées passées à l'huile en procédant à l'étalage des graines à l'abri de poussière dans un local aéré				
T27 Refroidir les graines				
27.1 Etaler les supports lisses et propres de refroidissements sur une table dans une aire aérée				
27.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	Procédés de refroidissement			
27.3 Remuer les graines enrobées étalées toutes les 5 mn	Bonne pratique d'étalage			
27.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	Qualité des graines refroidies	2	4	- Matériel et équipement de refroidissement
27.5 Éliminer les graines enrobées cassées ou calcinées par un tri	BPH-BPF			- Technique de refroidissement
27.6 Déterminer la qualité				- Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies
T28 Conditionner les arachides enrobées				- Enregistrement des données
28.1 Peser les graines enrobées	Stockage des produits finis (arachide enrobée)			
28.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires	Méthodes de conditionnement et de conservation des produits			
28.3 Introduire les graines enrobées dans les sachets ou bouteilles alimentaires	Procédure de détermination de la date de péremption			
28.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	Etiquetage des produits	4	8	- Matériel de conditionnement et de stockage
28.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	Tenue des documents de production			- Scellage des emballages
28.6 Conserver/contrôler les stocks	Conservation des produits			- Contrôle des scellages
				- Enregistrement et archivage des données de production

TOTAL	20	40	
	60		
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, visites des unités de transformation artisanale d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques			
TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques et épreuves pratiques			

Module N°6 : Bonnes pratiques de fabrication du bonbon d'arachide

CODE DU MODULE : FBA 06

DUREE : 90 heures

CRITERES GENERAUX

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Produire le bonbon d'arachide**

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

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **Métier et formation, Approvisionnement d'une unité de transformation artisanale en graines d'arachides, BPH-BPF, Gestion des déchets d'une unité de transformation artisanale d'arachide**

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 de transformateurs (trice) artisanale 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 de fabrication du bonbon d'arachide**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T29. Trier les graines d'arachide	Procédé du tri des graines Qualité des graines triées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et infrastructure de tri - Techniques de tri des graines - Contrôle qualité des graines d'arachide triées - Enregistrement des données
29.1 Effectuer la pesée				
29.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres				
29.3 Identifier les graines, les débris et avaries				
29.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées				

T30 Sécher	Procédés de séchage Qualité des graines séchées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipements de séchage - Techniques de séchage - Contrôle qualité des graines d'arachide séchées - Enregistrement des données
30.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre				
30.2 Recouvrir les graines d'un second tissu				
30.3 Mettre les produits au soleil pour sécher				
30.4 Observer un temps de séchage				
30.5 Déterminer la qualité				
T31 Torréfier	Procédés de torréfaction Qualité des graines torréfiées BPH-BPF	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipements de torréfaction - Techniques de torréfaction - Contrôle qualité des graines d'arachide séchées - Enregistrement des données
31.1 Allumer le feu ou four				
31.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé				
31.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four				
31.4 Observer un temps de torréfaction optimal				
31.5 Observer l'apparition d'une couleur brune				
31.6 Retirer les graines				
T32 Refroidir	Procédés de refroidissement Bonne pratique d'étalage Qualité des graines refroidies BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de refroidissement - Technique de refroidissement - Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies - Enregistrement des données
32.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré				
32.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement				
32.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn				
32.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)				
32.5 Eliminer les graines calcinées par un tri				
32.6 Déterminer la qualité				

<p>T33 Dépelliculer</p> <p>33.1 Allumer la dépelliculeuse /Enlever la pellicule</p> <p>33.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir</p> <p>33.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières</p> <p>33.4 Arrêter la dépelliculeuse</p> <p>33.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées</p> <p>33.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main</p>	<p>Procédés de dépelliculage des graines</p> <p>Qualité des graines dépelliculées</p> <p>BPH-BPF</p>	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de dépelliculage - Technique de dépelliculage - Contrôle qualité des graines d'arachide dépelliculées - Enregistrement des données
<p>T34 Moudre</p> <p>34.1 Nettoyer le moulin broyeur</p> <p>34.2 Mettre le moulin broyeur en marche</p> <p>34.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur</p> <p>34.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière</p> <p>34.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine</p> <p>34.6 Arrêter le moulin broyeur</p>	<p>Procédés de broyage et de mouture</p> <p>Qualité du broyage et de la mouture</p> <p>BPH-BPF</p>	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de broyage et de mouture - Technique de mouture - Contrôle qualité des graines moulues - Enregistrement des données
<p>T35 Cuire</p> <p>35.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 0,5 Kg de sucre)</p> <p>35.2 Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four</p> <p>35.3 Faire fondre le sucre</p> <p>35.4 Ajouter la pâte dans le sucre fondu dans la marmite ou four préchauffé</p> <p>35.5 Observer un temps de 7 mn de cuisson</p> <p>35.6 Récupérer la pâte résultante pour le moulage</p>	<p>Procédés de cuisson des graines</p> <p>Essorage des graines</p> <p>Qualité des graines cuites</p> <p>BPH-BPF</p>	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de cuisson et d'essorage - Techniques de cuisson - Contrôle qualité des graines d'arachides cuites

T36 Mettre en moule	Procédés de moulage Qualité du moulage BPH-BPF	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de moulage - Techniques de moulage - Contrôle qualité de la pâte moulée
36.1 Nettoyer les moules au préalable				
36.2 Mettre la pâte d'arachide chaude dans le vide du moule				
36.3 Observer un temps de 30 mn de moulage et de refroidissement la qualité				
36.4 Démouler les bonbons				
36.5 Eliminer les bonbons non conformes				
36.6 Déterminer la qualité				
T37 Conditionner les bonbons arachide	Stockage des produits finis (bonbon d'arachide) Méthodes de conditionnement et de conservation des produits Etiquetage des produits Procédure de détermination de la date de péremption Tenue des documents de production Conservation des produits	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de conditionnement et de stockage - Scellage des emballages - Contrôle des scellages - Enregistrement et archivage des données de production
37.1 Assurer la régularité des contours des bonbons				
37.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou pots alimentaires				
37.3 Introduire les bonbons dans les sachets ou pots alimentaires				
37.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement				
37.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)				
37.6 Conserver/contrôler les stocks				
TOTAL		30	60	
90				
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, visites des unités de transformation artisanale d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques				
TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques et épreuves pratiques				

Module N°7 : Bonnes pratiques de fabrication de la pâte d'arachide pure

CODE DU MODULE : FPA07

DUREE : 75 heures

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Produire la pâte d'arachide pure**

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 : **Métier et formation, Approvisionnement d'une unité de transformation artisanale en graines d'arachides, BPH-BPF, Gestion des déchets d'une unité de transformation artisanale d'arachide**

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 de transformateurs (trice) artisanale 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 de fabrication de la pâte d'arachide pure.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T38. Trier les graines d'arachide	Procédé du tri des graines Qualité des graines triées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et infrastructure de tri - Techniques de tri des graines - Contrôle qualité des graines d'arachide triées - Enregistrement des données
38.1 Effectuer la pesée				
38.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres				
38.3 Identifier les graines, les débris et avaries				
38.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées				

T 39 Torréfier les graines	Procédés de torréfaction Qualité des graines torréfiées BPH-BPF	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipements de torréfaction - Techniques de torréfaction - Contrôle qualité des graines d'arachide séchées - Enregistrement des données
39.1 Allumer le feu ou four				
39.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé				
39.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four				
39.4 Observer un temps de torréfaction optimal				
39.5 Observer l'apparition d'une couleur brune				
39.6 Retirer les graines	Procédés de refroidissement Bonne pratique d'étalage Qualité des graines refroidies BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de refroidissement - Technique de refroidissement - Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies - Enregistrement des données
T40 Refroidir les graines				
40.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aérée				
40.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement				
40.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn				
40.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)				
40.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	Procédés de dépelliculage des graines Qualité des graines dépelliculées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de dépelliculage - Technique de dépelliculage - Contrôle qualité des graines d'arachide dépelliculées - Enregistrement des données
40.6 Déterminer la qualité				
T41 Dépelliculer les graines				
41.1 Allumer la dépelliculeuse				
41.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir				
41.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières				
41.4 Arrêter la dépelliculeuse				<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de dépelliculage - Technique de dépelliculage - Contrôle qualité des graines d'arachide dépelliculées - Enregistrement des données
41.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées				
41.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main				

T42 Moudre	Procédés de broyage et de mouture Qualité du broyage et de la mouture BPH-BPF	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de broyage et de mouture - Technique de mouture - Contrôle qualité des graines moulues - Enregistrement des données
42.1 Nettoyer le moulin broyeur				
42.2 Mettre le moulin broyeur en marche				
42.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur				
42.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre				
42.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine	Procédés de stabilisation Qualité du stabilisateur BPH-BPF	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Types de stabilisants - Technique de stabilisation - Contrôle qualité de l'ajout - Enregistrement des données
T43 Ajouter des additifs				
43.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte				
43.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant	Stockage des produits finis (pâte d'arachide pure) Méthodes de conditionnement et de conservation des produits Etiquetage des produits Tenue des documents de production Conservation des produits	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de conditionnement et de stockage - Scellage des emballages - Contrôle des scellages - Enregistrement et archivage des données de production
43.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante				
T44 Conditionner la pâte d'arachide pure				
44.1 Nettoyer les pots alimentaires				
44.2 Empoter les pots alimentaires	25	50	75	
44.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)				
44.4 Mettre les pots dans les cartons				
44.5 Mettre en stock les cartons				
44.6 Assurer le contrôle des stocks				
TOTAL				
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, visites des unités de transformation artisanale d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques				
TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques et épreuves pratiques				

Module N°8 : Bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide

CODE DU MODULE : FBA08

DUREE : 90 heures

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Produire 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 : **Métier et formation, Approvisionnement d'une unité de transformation artisanale en graines d'arachides, BPH-BPF, Gestion des déchets d'une unité de transformation artisanale d'arachide**

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 de transformateurs (trice) artisanale 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 de fabrication du beurre d'arachide.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T45. Trier les graines d'arachide	Procédé du tri des graines Qualité des graines triées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et infrastructure de tri - Techniques de tri des graines - Contrôle qualité des graines d'arachide triées - Enregistrement des données
45.1 Effectuer la pesée				
45.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres				
45.3 Identifier les graines, les débris et avaries				
45.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées				
T 46 Précuire	Procédés de cuisson des graines Essorage des graines Qualité des graines cuites BPH-BPF	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de cuisson et d'essorage - Techniques de cuisson - Techniques d'essorage des graines - Contrôle qualité des graines d'arachides cuites
46.1 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau				
46.2 Observer un temps de cuisson (15 mn)				
46.3 Enlever les graines précuites à l'eau				
46.4 Mettre dans un panier				
46.5 essorer les graines précuites				
46.6 Déterminer la qualité				

T47 Sécher	Procédés de séchage Qualité des graines séchées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipements de séchage - Techniques de séchage - Contrôle qualité des graines d'arachide séchées - Enregistrement des données
47.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré				
47.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement				
47.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn				
47.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)				
47.5 Eliminer les graines calcinées par un tri				
47.6 Déterminer la qualité	Procédés de torréfaction Qualité des graines torréfiées BPH-BPF	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipements de torréfaction - Techniques de torréfaction - Contrôle qualité des graines d'arachide séchées - Enregistrement des données
T48 Torréfier				
48.1 Allumer le feu ou four				
48.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé				
48.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four				
48.4 Observer un temps de torréfaction optimal				
48.5 Observer l'apparition d'une couleur brune				
48.6 Retirer les graines	Procédés de refroidissement Bonne pratique d'étalage Qualité des graines refroidies BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de refroidissement - Technique de refroidissement - Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies - Enregistrement des données
T49 Refroidir				
49.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré				
49.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement				
49.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn				
49.4 Observer un temps de refroidissement				
49.5 Eliminer les graines calcinées par un tri				
49.6 Déterminer la qualité				

T50 Dépelliculer	Procédés de dépelliculage des graines Qualité des graines dépelliculées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de dépelliculage - Technique de dépelliculage - Contrôle qualité des graines d'arachide dépelliculées - Enregistrement des données
50.1 Allumer la dépelliculeuse				
Enlever la pellicule				
50.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir				
50.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières propres				
50.4 Arrêter la dépelliculeuse				
50.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées				
50.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main				
T51 Moudre	Procédés de broyage et de mouture Qualité du broyage et de la mouture BPH-BPF	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de broyage et de mouture - Technique de mouture - Contrôle qualité des graines moulues - Enregistrement des données
51.1 Nettoyer le moulin broyeur				
51.2 Mettre le moulin broyeur en marche				
51.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur				
51.4 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine				
51.5 Récupérer la pâte fine résultante dans une glacière propre				
51.6 Arrêter le moulin broyeur				
T52 Ajouter des additifs	Procédés de stabilisation Qualité du stabilisateur BPH-BPF	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Types de stabilisants - Technique de stabilisation - Contrôle qualité de l'ajout - Enregistrement des données
52.1 Incorporer un stabilisant dans la pâte				
52.2 Incorporer soit du sucre glace (miel ou mûlasse)				
52.3 Mélanger la pâte au stabilisant et autres additifs				
52.4 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante				

53 Conditionner le beurre d'arachide	Stockage des produits finis (beurre d'arachide) Méthodes de conditionnement et de conservation des produits Etiquetage des produits Procédure de détermination de la date de péremption Tenue des documents de production Conservation des produits	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de conditionnement et de stockage - Scellage des emballages - Contrôle des scellages - Enregistrement et archivage des données de production
53.1 Nettoyer les pots alimentaires				
53.2 Empoter les pots alimentaires				
53.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)				
53.4 Mettre les pots dans les cartons				
53.5 Mettre en stock les cartons				
53.6 Assurer le contrôle des stocks				
TOTAL		30	60	
				90
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, visites des unités de transformation artisanale d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques				
TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques et épreuves pratiques				

Module N°9 : Bonnes pratiques de production de l'huile d'arachide

CODE DU MODULE : PHA09

DUREE : 75 heures

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Produire de l'huile 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 pressage
- Respect des bonnes pratiques de conditionnement
- Produits conformes à la réglementation et aux attentes des consommateurs

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **Métier et formation, Approvisionnement d'une unité de transformation artisanale en graines d'arachides, BPH-BPF, Gestion des déchets d'une unité de transformation artisanale d'arachide**

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 de transformateurs (trice) artisanale 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	
T54 Trier les graines d'arachide	Procédé du tri des graines Qualité des graines triées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et infrastructure de tri - Techniques de tri des graines - Contrôle qualité des graines d'arachide triées - Enregistrement des données
54.1 Effectuer la pesée				
54.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres				
54.3 Identifier les graines, les débris et avaries				
54.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées				

T 55 Torréfier les graines	Procédés de torréfaction Qualité des graines torréfiées BPH-BPF	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipements de torréfaction - Techniques de torréfaction - Contrôle qualité des graines d'arachide séchées - Enregistrement des données
55.1 Allumer le feu ou four				
55.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé				
55.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four				
55.4 Observer un temps de torréfaction optimal				
55.5 Observer l'apparition d'une couleur brune				
55.6 Déterminer la qualité				
T56 Refroidir les graines	Procédés de refroidissement Bonne pratique d'étalage Qualité des graines refroidies BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de refroidissement - Technique de refroidissement - Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies - Enregistrement des données
56.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré				
56.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement				
56.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn				
56.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)				
56.5 Eliminer les graines calcinées par un tri				
56.6 Déterminer la qualité				
T57 Dépélliculer les graines	Procédés de dépéliculage des graines Qualité des graines dépéliculées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de dépéliculage - Technique de dépéliculage - Contrôle qualité des graines d'arachide dépéliculées - Enregistrement des données
57.1 Allumer la dépéliculeuse				
57.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir				
57.3 Récupérer les graines dépéliculées dans les glacières				
57.4 Arrêter la dépéliculeuse				
57.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépéliculées				
57.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main				

T58 Moudre	Procédés de broyage et de mouture Qualité du broyage et de la mouture BPH-BPF	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de broyage et de mouture - Technique de mouture - Contrôle qualité des graines moulues - Enregistrement des données
58.1 Nettoyer le moulin broyeur				
58.2 Mettre le moulin broyeur en marche				
58.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur				
58.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre				
58.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine				
T59 Presser	Procédés de pressage malaxage Procédés d'extraction de l'huile d'arachide Qualité du malaxage et de l'huile extraite BPH-BPF	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de pressage et de malaxage - Technique de d'extraction de l'huile - Contrôle qualité de l'huile extraite - Enregistrement des données
59.1 Mettre la pâte dans une presse nettoyée ou dans un grand récipient (marmite) propre				
59.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule				
59.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide				
59.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre				
59.5 Déterminer la qualité de l'huile				
T60 Conditionner l'huile d'arachide pure	Stockage des produits finis (huile d'arachide) Méthodes de conditionnement et de conservation des produits Etiquetage des produits Procédure de détermination de la date de péremption Tenue des documents de production Conservation des produits	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de conditionnement et de stockage - Scellage des emballages - Contrôle des scellages - Enregistrement et archivage des données de production
60.1 Allumer le feu/four				
60.2 Poser la pâte d'arachide pressée ou malaxée dans une marmite/ four				
60.3 Faire chauffer la pâte d'arachide				
60.4 Observer l'apparition de l'huile au-dessus de la pâte d'arachide				
60.5 Extraire l'huile à la louche				
TOTAL		25	50	
				75
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, visites des unités de transformation artisanale d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques				
TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques et épreuves pratiques				

Module N°10 : Bonnes pratiques fabrication du « Bakourou »

CODE DU MODULE : FBK10

DUREE : 90 heures

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Produire le « Bakourou »**

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 : **Métier et formation, Approvisionnement d'une unité de transformation artisanale en graines d'arachides, BPH-BPF, Gestion des déchets d'une unité de transformation artisanale d'arachide**

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 de transformateurs (trice) artisanale 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 de fabrication du « Bakourou »**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T63. Trier les graines d'arachide	Procédé du tri des graines Qualité des graines triées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et infrastructure de tri - Techniques de tri des graines - Contrôle qualité des graines d'arachide triées - Enregistrement des données
63.1 Effectuer la pesée				
63.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres				
63.3 Identifier les graines, les débris et avaries				
63.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées				

T 64 Torrifier les graines	Procédés de torréfaction Qualité des graines torrifiées BPH-BPF	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipements de torréfaction - Techniques de torréfaction - Contrôle qualité des graines d'arachide séchées - Enregistrement des données
64.1 Allumer le feu ou four				
64.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé				
64.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four				
64.4 Observer un temps de torréfaction optimal				
64.5 Observer l'apparition d'une couleur brune				
64.6 Déterminer la qualité				
T65 Refroidir les graines	Procédés de refroidissement Bonne pratique d'étalage Qualité des graines refroidies BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de refroidissement - Technique de refroidissement - Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies - Enregistrement des données
65.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aérée				
65.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement				
65.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn				
65.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)				
65.5 Eliminer les graines calcinées par un tri				
65.6 Déterminer la qualité				
T66 Dépêliculer les graines	Procédés de dépêliculage des graines Qualité des graines dépêliculées BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de dépêliculage - Technique de dépêliculage - Contrôle qualité des graines d'arachide dépêliculées - Enregistrement des données
66.1 Allumer la dépêliculeuse				
66.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir				
66.3 Récupérer les graines dépêliculées dans les glacières				
66.4 Arrêter la dépêliculeuse				
66.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépêliculées				
66.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main				

<p>T67 Faire la mouture</p> <p>67.1 Nettoyer le moulin broyeur</p> <p>67.2 Mettre le moulin broyeur en marche</p> <p>67.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur</p> <p>67.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre</p> <p>67.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine</p>	<p>Procédés de broyage et de mouture</p> <p>Qualité du broyage et de la mouture</p> <p>BPH-BPF</p>	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de broyage et de mouture - Technique de mouture - Contrôle qualité des graines moulues - Enregistrement des données
<p>T68 Faire le pressage ou le malaxage de la pâte</p> <p>68.1 Mettre la pâte dans une presse nettoyée ou dans un grand récipient (marmite) propre</p> <p>68.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule</p> <p>68.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide</p> <p>68.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre</p> <p>68.5 Déterminer la qualité de l'huile</p>	<p>Procédés de pressage malaxage</p> <p>Procédés d'extraction de l'huile d'arachide</p> <p>Qualité du malaxage et de l'huile extraite</p> <p>BPH-BPF</p>	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de pressage et de malaxage - Technique de d'extraction de l'huile - Contrôle qualité de l'huile extraite - Enregistrement des données
<p>T69 Réaliser le « Bakourou »</p> <p>69.1 Récupérer la pâte d'arachide résultante de la trituration de l'huile</p> <p>69.2 Mesurer la quantité d'eau, de sels, de condiments et d'épices</p> <p>69.3 Incorporer le sel, les épices les condiments et l'eau à la pâte d'arachide résiduelle</p> <p>69.4 Procéder à l'homogénéisation et à la mise en boules du mélange</p> <p>69.5 Faire rouler la pâte en bâtonnet aux extrémités effilées</p> <p>69.6 Faire frire les bâtonnets dans une poêle contenant de l'huile d'arachide</p>	<p>Procédés de fabrication du « Bakourou »</p> <p>Qualité du « Bakourou » fabriqué</p> <p>BPH-BPF</p>	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de fabrication du « Bakourou » - Technique de fabrication du « Bakourou » - Contrôle qualité du « Bakourou » produit - Enregistrement des données

T70 Refroidir				
70.1 Etaler les supports lisses et propres sur de tablar de refroidissements dans une aire aéré aménagée	Procédés de refroidissement Bonne pratique d'étalage Qualité des graines refroidies BPH-BPF	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de refroidissement - Technique de refroidissement - Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies - Enregistrement des données
70.2 Etaler les « Bakourou » sur les supports propres de refroidissement				
70.3 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)				
70.4 Séparer « Bakourou » brisées				
70.5 Déterminer la qualité				
71 Conditionner le « Bakourou »	Stockage des produits finis (« Bakourou ») Méthodes de conditionnement et de conservation des produits Etiquetage des produits Procédure de détermination de la date de péremption Tenue des documents de production Conservation des produits	5	10	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel de conditionnement et de stockage - Scellage des emballages - Contrôle des scellages - Enregistrement et archivage des données de production
71.1 Acquérir les pots ou sachets alimentaires propres				
71.2 embouteiller ou ensacher l'huile				
71.3 Procéder à l'étiquetage (lot, dates de production et péremption)				
71.4 Assurer la mise en stock les lots				
71.5 Assurer le contrôle des stocks				
TOTAL		30	60	
			90	
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, visites des unités de transformation artisanale d'arachide, démonstration pratique, travaux pratiques				
TYPE D'EPREUVE : Epreuves théoriques et épreuves pratiques				

Module N°11 : Gestion d'une unité de transformation artisanale de l'arachide

CODE DU MODULE : GUA11

DUREE : 60 heures

CRITERES GENERAUX

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

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Gérer une unité de transformation artisanale d'arachide**

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **M1-M2-M3-M4-M5-M6-M7-M8-M9-M10**

Impact du module sur d'autres modules : **Commercialisation des produits agroalimentaires à base d'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 transformateurs (trice) artisanale d'arachide. Il vise en priorité à développer des habiletés chez l'apprenant pour assurer la gestion d'une unité de transformation artisanale.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T72 Elaborer un plan de transformation	Budget	2	3	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration d'un budget - Liste des fournisseurs établis - La transformation de l'arachide en produit agroalimentaire
72.1 Evaluer les besoins	Transformation agro-alimentaire			
72.2 Elaborer un budget cohérent	Matériel et équipement d'une unité de transformation			
72.3 Identifier les fournisseurs appropriés de matériel/équipement	Estimation de besoins			
72.4 Etablir un calendrier de transformation				
T73 Elaborer un plan de suivi technique des activités	Etablissement d'un programme d'activités : objectifs, résultats et activités	2	3	<ul style="list-style-type: none"> - Plan d'action opérationnel - Outils de suivi - Tableau des descriptions de tâches et des responsabilités - Journal de bord - Rapport bilan annuel
73.1 Mettre en place les outils de gestion technique	Notions de fiscalité			
73.2 Suivre les travaux	Établissement des règles de fonctionnement			
73.3 Etablir un point hebdomadaire des données de documents de gestion	Manuel de suivi technique			
73.4 Etablir le calendrier d'activités				

T74 Elaborer des comptes d'exploitation	Compte d'exploitation : calcul des coûts, prévisions de recettes sur la base de la récolte et des prix Présentation et analyse d'un bilan compte d'exploitation	6	8	<ul style="list-style-type: none"> - Paramètre à prendre en compte, calcul des coûts : étapes de calcul des coûts - Interprétation du bilan - Justification de pièces comptables
74.1 Sélectionner les activités				
74.2 Calculer les couts de revient des produits				
74.3 Déterminer les recettes et les dépenses				
74.4 Etablir un compte d'exploitation				
74.5 Analyser et évaluer le compte d'exploitation				
T75 Tenir une comptabilité simplifiée	Tenue d'une comptabilité simplifiée Principes et règles de remplissage des outils de la comptabilité simplifiée Calcul de coûts	8	12	<ul style="list-style-type: none"> - Outils de la comptabilité - Techniques d'élaboration des outils comptables (factures, reçus..) - Techniques d'enregistrement - Classement des pièces comptables
75.1 Etablir un bon de commande				
75.2 Etablir un reçu et une facture				
75.3 Tenir un cahier de caisse et un cahier de banque				
75.4 Classer les pièces				
75.5 Contrôler les pièces				
T76 Gérer des stocks de produits ou de matériel de transformation	Gestion des stocks	4	4	<ul style="list-style-type: none"> - Bordereau de livraison - Fiche de stock remplie - Fiche établie - stocks - Techniques de tenue d'un relevé de stock - Techniques de l'inventaire
76.1 Estimer les besoins de produits				
76.2 Acheter les produits				
76.3 Enregistrer les entrées de produits				
76.4 Enregistrer les sorties de produits				
76.5 Suivre le stock de produits				
76.6 Etablir un bon d'entrée ou de sortie de produits				
T77 Gérer la main d'œuvre (MO)	Gestion du personnel Gestion organisationnelle	4	4	<ul style="list-style-type: none"> - Notions de base sur la gestion des ressources humaines - Organisation du travail et répartition des tâches dans une exploitation de production d'arachide - Gestion des conflits
77.1 Déterminer les dépenses et les couts de revient de la MO				
77.2 Organiser une équipe de travail				
77.3 Assurer la répartition des tâches et la responsabilisation des membres				
77.4 Veillez au respect des consignes				
77.5 Assurer le pointage et le paiement				
77.6 Observer les règles de législation et sécurité				
TOTAL		26	34	
		60		
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Expose théorique, Exercices pratiques				
TYPE D'EPREUVE : Epreuve écrite, Epreuve de connaissance pratique				

Module N°12 : Commercialisation des produits agroalimentaires à base d'arachide

CODE DU MODULE : CPA 12

DUREE : 30 heures

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Vendre les produits d'une unité de transformation artisanale de l'arachide**

CRITERES GENERAUX

- Fiche clientèle utilisé
- Absence de produits avariés
- Absence de produits déclassés
- Niveau des marges bénéficiaires bon
- Écarts de vente par rapport aux prévisions établis et commentés

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **M1-M2-M3-M4-M5-M6-M7-M8-M9-M10-M11**

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 de transformateurs (trice) artisanale d'arachide. Il vise en priorité à développer des habiletés chez l'apprenant pour assurer la vente des produits agroalimentaire d'une unité de transformation artisanale**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T78 Prospecter le marché	Plan de Marketing	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Liste des clients - Relation avec d'autres producteurs - Négociation avec les clients - Détermination des prix de vente - Produits concurrents - Analyse des situations vécues sur le marché
78.1 Rechercher les informations sur les prix	Analyse du marché			
78.2 Identifier des clients et marchés potentiels	Répertoire des clients			
78.3 Dresser la liste des clients et marchés	Informations et suivi des prix			
78.4 Etablir un calendrier de vente	Maillon de la chaîne de vente : types d'acteurs, relations			
T79 Ecouler les produits	Circuits de commercialisation	4	8	<ul style="list-style-type: none"> - Exposition des produits - Présentation des produits - Réseau de distribution - Circuit de distribution - Offre de service d'accueil
79.1 Présenter les produits aux partenaires acheteurs consommateurs	Vente			
79.2 Négocier avec les acheteurs	Technique de négociation			
79.3 Effectuer la vente des produits	Technique de présentation des produits			
79.4 Etablir les documents de vente des produits (contrat, reçus, etc.)	Contrat de vente			
79.5 Livrer le produit aux clients				

T80 Evaluer la vente	Principes et techniques d'évaluation des ventes Bilan de vente	2	4	- Cahier de vente - Bordereau de livraison
80.1 Etablir les registres de livraisons				
80.2 Etablir le bilan des ventes réalisés/prévues				
80.3 Apporter les corrections nécessaires				
TOTAL		10	20	
		30		
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposé théorique, jeux de rôles, visites de marché et échanges avec les professionnels du commerce, Etude de cas				
TYPE D'EPREUVE : Epreuves de connaissances théoriques et épreuves pratiques				

Module N°13 Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans une unité de transformation artisanale d'arachide

CODE DU MODULE : BPH13

DUREE : 30 heures

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Appliquer les BPH-BPF dans une unité de transformation artisanale d'arachide**

CRITERES GENERAUX

- Règles d'hygiène corporelle connues et appliquées
- Principe de la marche en avant respecté
- Bonne connaissance des désinfectants
- Absence de contamination des produits finis et des personnes
- Environnement de travail assaini

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables :

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 de transformateurs (trice) artisanale d'arachide. Il vise spécifiquement à développer des habiletés chez l'apprenant pour une meilleure application des mesures d'hygiène et de fabrication tout au long des opérations de chaque bonne pratique de fabrication.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T81 Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène corporelle 81.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains 81.2 Tailler les ongles 81.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle) 81.4. Eviter de porter les bijoux et les vernis sur les ongles	Concept des BPH Gestion de l'hygiène corporelle Hygiène vestimentaire Hygiène corporelle et procédures de lavage des mains Sources de contamination des produits dans une unité de transformation Principe de la marche en avant des produits	2	6	<ul style="list-style-type: none"> - 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

T82 Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène du matériel	Gestion de l'hygiène du matériel Procédures de nettoyage et désinfection et de stérilisation du matériel Manuels d'entretien du matériel	2	10	- Application des techniques de nettoyage, de désinfection et de stérilisation du matériel et des équipements
82.1 Laver le matériel avant usage selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel				
82.2 Laver le matériel après usage selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel				
82.3 Ranger le matériel				
T83 Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement	Entretien de l'environnement du travail Procédures de nettoyage et désinfection Gestion des déchets et des poubelles	2	8	- Application des techniques de nettoyage et de désinfection des locaux de travail - Entreposage et nettoyage des poubelles
83.1. Nettoyer le milieu de travail (extérieur et intérieur) selon la procédure de nettoyage et de désinfection				
83.2. Trier les déchets solides				
83.3 Entreposer les déchets non biodégradables dans les containers prévus à cet effet				
83.4 Traiter les déchets biodégradables selon la procédure de traitement des déchets				
83.5 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection				
TOTAL		6	24	
			30	
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, démonstration, travaux d'application				
TYPE D'EPREUVE : Epreuve de connaissance pratique et épreuve pratique				

CODE DU MODULE : GDU14		DUREE : 20 heures		
OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets		CRITERES GENERAUX <ul style="list-style-type: none"> - Respect des normes environnementales - Respect des délais d'évacuation des déchets - Absence d'accumulation de déchets dans l'unité de production 		
PLACE DANS LE REFERENTIEL : Modules préalables : Impact du module sur d'autres modules : M1-M2-M3-M4-M5-M6-M7-M8-M9-M10 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 artisanale d'arachide. Il développe chez l'apprenant sa capacité à éviter l'accumulation des déchets dans les airs de production et à protéger son environnement de travail.				
CONTENUS ESSENTIELS				
Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
T84 Etablir un contrat		T	P	
84.1 Identifier un prestataire	Gestion de contrats de prestataire pour l'évacuation des ordures	2	2	<ul style="list-style-type: none"> - Elaboration des clauses d'un contrat avec le prestataire pour l'évacuation des ordures -
84.2 Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire				
84.3 Elaborer un contrat de prestation				
84.4 Signer un contrat de prestation de service d'enlèvement des déchets solides				
T85 Collecter les déchets solides				
85.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des déchets solides (container homologué)	Gestion et traitement des déchets solides	2	4	<ul style="list-style-type: none"> - Types de déchets solides - Techniques de séparation des déchets solides biodégradables et non biodégradables
85.2 Trier les déchets solides (déchets ménagers et industriels).				
85.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité				
85.4 Mettre les déchets non biodégradables dans un container approprié couvercle/récipient/sac en fonction de leur nature				
85.5 Enregistrer dans les documents				

T86 Evacuer les déchets solides					
86.1 Placer le container contenant les déchets solides devant l'espace prévu à cet effet	Gestion des déchets : entreposage et évacuation des déchets Manutention des poubelles Techniques de vidange des ordures et d'entreposage des déchets	2	4		- Vidange des poubelles
86.2 Enlever les déchets par le prestataire.					- Choix des poubelles
					- Choix des aires d'entreposage des poubelles
T87 Collecter les eaux usées					
87.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des eaux usées des process	Méthodes et techniques de gestion des déchets liquides Techniques de vidange des eaux usées Gestion des eaux usées : procédures de vidange	2	2		- Collecte des eaux
87.2 Mettre les eaux usées dans un récipient					- Choix des aires d'entreposage des poubelles
87.3 Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées					- Technique de vidange des eaux usées
T 88 Evacuer les eaux usées					
88.1 Placer le container contenant les déchets liquides devant l'espace prévu à cet effet					
88.2 Enlever les déchets par le prestataire					
		8	12		
TOTAL			20		
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposés théoriques, projection de films et de photographies, travaux d'application, visites des unités de transformation artisanale d'arachide					
TYPE D'EPREUVE : Epreuves de connaissances théoriques, épreuves pratiques					

Module N°15 : Communication en milieu professionnel

CODE DU MODULE : CMP15

DUREE : 20 heures

CRITERES GENERAUX

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **communiquer en milieu professionnel**

- Agenda de travail renseigné
- Compte rendu de rencontres ou de participation à des activités disponibles
- Exploitation des canaux de communication appropriés.
- Respect des règles de politesse et de courtoisie

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **Métier et formation**

Impact du module sur d'autres modules :

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Ce module est déterminant dans le transfert de l'ensemble des compétences du métier. Il prépare l'apprenant à mieux communiquer avec son environnement professionnel.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T89 Entretien des relations avec les acteurs et structures partenaires	Communication et Information Canaux et Outils de communication Techniques de communication : écrite, orale, gestuelle, par code... Etapes de la communication : Écoute, Reformulation, Relance, Obstacles et solutions Rédaction d'une correspondance administrative	8	12	Outils de communication Canaux de communication Communication écrite Communication orale Communication gestuelle Etapes de la communication Ecoute active Relance reformulation
89.1 Accueillir les visiteurs dans l'unité de transformation				
89.2 Rechercher les informations et les appuis techniques auprès des techniciens				
89.3 Participer à des formations continues				
89.4 Produire et diffuser des informations sur son unité de transformation				
89.5 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes				
89.6 Visiter d'autres unités de transformation pour partager les expériences				
TOTAL		8	12	
		20		

DEMARCHE PEDAGOGIQUE : **Exposé théorique, Travail de groupe, Simulations de jeux de rôles**

TYPE D'EPREUVE : **Epreuve de connaissance pratique et épreuve pratique**

CODE DU MODULE : PTA16	DUREE : 120 heures
OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : Monter un projet d'une unité artisanale de transformation d'arachide'	CRITERES GENERAUX <ul style="list-style-type: none"> - Dossier de projet monté et disponible - Partenaires de financement identifiés - Plan de mise en œuvre du projet disponible - Bilan de projet établi et disponible

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables :

Impact du module sur d'autres modules :

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Ce module est important dans l'installation et la conduite d'une unité artisanale de transformation artisanale d'arachide. Il vise à donner à l'apprenant les outils pour élaborer et mettre en œuvre son projet.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T90 Monter un projet d'installation				
90.1 Etudier le milieu				
90.2 Collecter les informations				
90.3 Identifier le projet				
90.4 Rédiger le projet	Notions d'entrepreneuriat Définition d'un projet professionnel Montage d'un projet : Etude du milieu, collecte d'informations, identification de l'idée de projet, rédaction d'un Plan d'Affaires	20	60	<ul style="list-style-type: none"> - Esprit entrepreneurial - Motivations - Potentiel-Atouts/contraintes - Opportunités/risques - Fixation et définition des objectifs - Techniques de montage de projets : faisabilité technique et économique, étude du marché, plan de financement - Présentation du projet - Système juridique et fiscal de son projet - Gestion du temps - Indicateurs de suivi de son projet
T91 Rechercher un financement				
91.1 Identifier les sources de financement	Sources de financement de projets			
91.2 Soumettre une demande de financement	Demande de financement			
91.3 Défendre le projet	Soumission et défense d'un projet de financement	4	16	<ul style="list-style-type: none"> - Recherche de partenaires de financement - Technique de négociation de financement
T92 Exécuter un projet				
92.1 Conduire les opérations du projet	Mécanismes de mise en œuvre d'un plan d'affaires de projet			
92.2 Evaluer le projet	Outils d'évaluation	8	12	<ul style="list-style-type: none"> - Mobilisation des ressources - Conduite de son projet - Bilan de son projet
		32	88	
TOTAL			120	

DEMARCHE PEDAGOGIQUE : **Exposé théorique, Travaux dirigés, Entretien de groupe, Entretien individuel, Travaux de rédaction de projet (canevas)**

TYPE D'EPREUVE : **Ce module n'est pas évalué C'est un outil d'accompagnement à l'insertion de l'apprenant**

CODE DU MODULE : MTA17

DUREE : 10 heures

CRITÈRES DE PARTICIPATION :

OBJECTIF DE SITUATION VISE : **Se situer au regard du/de la transformateur (trice) artisanal (e) d'arachide**

- Opinion sur les exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier
- Climat favorable à l'apprentissage
- Bien-être physique et psychologique

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **néant**

IMPACT DU MODULE SUR D'AUTRES MODULES : **CE MODULE PERMET EN PRIORITÉ DE SUIVRE TOUS LES 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.**

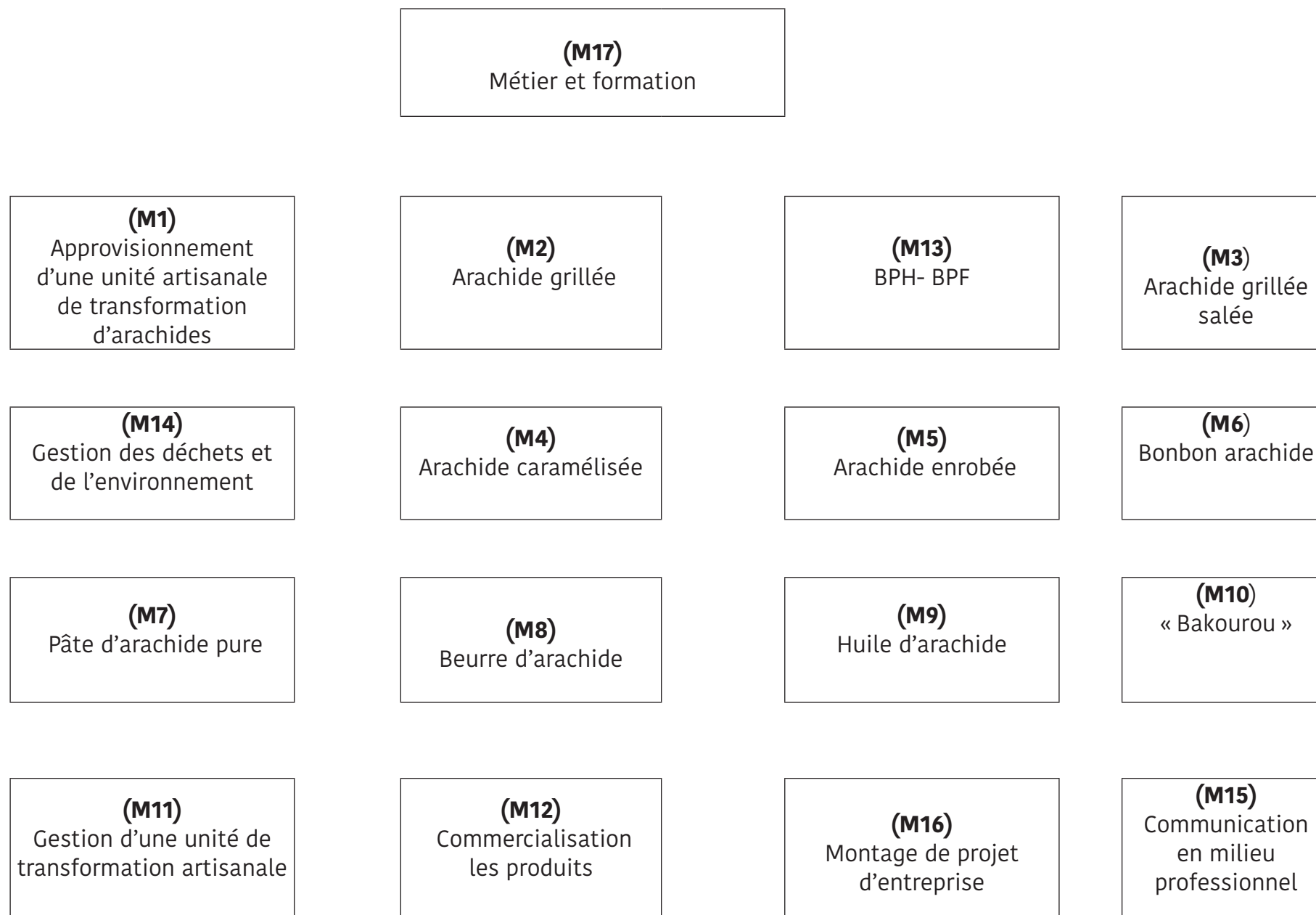
CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
Phase 1 Informations : <ul style="list-style-type: none"> • S'informer sur le marché du travail sur le métier et des opportunités qu'elle offre • S'informer sur l'organisation des entreprises • S'informer sur la nature et les exigences du métier (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 : tâches, conditions de travail, indicateurs de performance, Référentiel de formation	4		<ul style="list-style-type: none"> - Données sur le métier - Informations sur le marché de l'emploi à ce métier - Organisation des unités de transformation - Nature et exigences du métier et la formation

<p>Phase 2 Application :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 (apprenant) par rapport au métier et à la formation. • Faire part des informations recueillies ainsi que sa perception (apprenant) du métier et de la formation. 	<p>Information orale par les professionnels. Pratique du métier Inventaire des habiletés, aptitudes et connaissances sur le métier</p>	4		<ul style="list-style-type: none"> - Situation des habiletés, aptitudes et connaissances pour pratiquer le métier - Echanges par rapport au métier et à la formation
<p>Phase 3 Synthèse, intégration et auto-évaluation :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Reconnaître ses forces ainsi que les faiblesses à corriger • Donner les raisons qui motivent son choix 	<p>Notions de bilan, aptitudes et connaissances Présentation d'un bilan de ses aptitudes et connaissances</p>	2		<ul style="list-style-type: none"> - Aptitudes et connaissances - Forces et faiblesses par rapport aux exigences liées à la formation et au métier - Les motivations
		10		
TOTAL		10		
<p>DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposé oral, Conférence (invité)</p>				
<p>TYPE D'EPREUVE : Ce module n'est pas évalué. Il est déroulé pour susciter les motivations de l'apprenant à la formation à ce métier.</p>				

VIII. LOGIGRAMME DES SEQUENCES DE FORMATION

Le présent logigramme est proposé à titre indicatif



IX.PROGRAMME DE REALISATION DE LA FORMATION

N° MODULE	COMPETENCES PARTICULIERES																COMPETENCES GENERALES						STAGE PRO	TOTAL											
	M1		M2		M3		M4		M5		M6		M7		M8		M9		M10		M11				M12		M13		M14		M15		M16		M17
DUREE (H)	60		45		50		50		60		90		75		90		75		90		60		30		30		20		20		120		10		120
	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	
MOIS	SEM																																		
Mois 1	1	4	10																													10		24	
	2	10	20																															30	
	3	8	8																															16	
	4	ECP1																																	
Mois 2	1			5	10																					5	10							30	
	2			5	10																					5	10	2	3					35	
	3			5	10	4	16																											35	
	4			ECP 2																						ECG 13									
Mois 3	1					8	12																					8	7					35	
	2					4	6	5	15																									30	
	3							10	20																									30	
	4					ECP3 -ECP4																						ECG 14							
Mois 4	1									10	20																							30	
	2									10	20																			2	4			36	
	3											10	20																	2	4			36	
	4									ECP5																									
Mois 5	1											10	20																	4			34		
	2											10	20																			4			34
	3											ECP 6																ECG15							
	4											5	15	5	5																			30	

N° MODULE	DUREE (H)	COMPETENCES PARTICULIERES																		COMPETENCES GENERALES								STAGE PRO	TOTAL									
		M1		M2		M3		M4		M5		M6		M7		M8		M9		M10		M11		M12		M13				M14		M15		M16		M17		
		T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P			T	P	T	P	T	P			
Mois 6	1														10	10	5	5																			30	
	2														5	20		5																			30	
	3															10		5																15			30	
	4															ECP7																						
Mois 7	1																	10	15															5			30	
	2																	10	15																5			30
	3																	10	10	10															5			35
	4																	ECP8																				
Mois 8	1																		15	15														2			32	
	2																			15	5	10												5			35	
	3																			10	5	15												5			35	
	4																		ECP9																			
Mois 9	1																				10	15	5	5													35	
	2																				5	15	5	10													35	
	3																				5	5	10	5	5												30	
	4																				ECP10																	
Mois 10	1																					5	15	5	5												30	
	2																					ECP11																
	3																							15											15			30
	4																							ECP12														
Mois 11	1																																			20	stage	20
	2																																			20	stage	20
	3																																			23	stage	23
	4																																					
Total																																					120	975

CONCLUSION

Le référentiel de formation au métier de transformateur (trice) artisanal (e) de l'arachide en produit agroalimentaire est un repère pour tous les intervenants de la formation professionnelle du secteur de la transformation des produits agricoles plus spécialement les produits à base de l'arachide. 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.

Le référentiel est défini par compétence dont l'acquisition est liée à la maîtrise des tâches du métier. Des objectifs sont formulés pour chaque compétence et des modules de formation sont proposés pour les acquérir.

Le programme proposé comprend **1095 heures** de formation dont **775 heures** pour les compétences particulières, **200 heures** pour les compétences générales et **120** heures de stage en milieu professionnel.

TRANSFORMATEUR (TRICE) ARTISANAL (E) D'ARACHIDE

SECTION 3 RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION



INTRODUCTION

Le présent document du référentiel d'évaluation de la formation au métier de **transformateur (trice) artisanal (e) 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

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 **transformateur (trice) artisanal (e) d'arachide**.
- des actifs ayant l'intention de se recycler ou de bénéficier d'une formation continue ou à la carte selon la demande.

Modalités de formation

1.1.1 Mode de formation

L'acquisition des compétences se fait soit à la suite de la formation initiale du domaine agropastoral 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 conditions dans le référentiel de formation.

1.1.2 Durée de formation

La durée totale de la formation est de **1095 heures**. Elle porte sur **17 modules** de formation dont **12 modules** sur les compétences particulières, **5 modules** sur les compétences générales et un stage professionnel étalé sur **3 semaines**.

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.

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
1- Approvisionner une unité de transformation en graines d'arachide	Module 1 : Approvisionnement d'une unité de transformation en graines d'arachide
2- Produire l'arachide grillée	Module 2 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée
3- Produire l'arachide grillée salée	Module 3 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée
4- Produire l'arachide caramélisée	Module 4 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide caramélisée
5- Produire l'arachide enrobée	Module 5 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide enrobée
6- Produire un bonbon arachide	Module 6 : Bonnes pratiques de fabrication du bonbon de l'arachide
7- Produire la pâte d'arachide pure	Module 7 : Bonnes pratiques de fabrication de la pâte d'arachide pure
8- Produire du beurre d'arachide	Module 8 : Bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide
9- Produire de l'huile d'arachide	Module 9 : Bonnes pratiques de production de l'huile d'arachide
10- Produire le « Bakourou »	Module 10 : Bonnes pratiques de fabrication du « Bakourou »
11- Gérer une unité de transformation d'arachide	Module 11 : Gestion d'une unité de transformation artisanale de l'arachide
12- Vendre des produits agro-alimentaires à base d'arachide	Module 12 : Commercialisation des produits agro-alimentaires à base d'arachide
13- Appliquer les BPH-BPF	Module 13 : Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans une unité de transformation artisanale d'arachide
14- Appliquer les mesures et règles de gestion de déchets	Modules 14 : Gestion des déchets et de l'environnement d'une unité de transformation artisanale d'arachide
15- Communiquer en milieu professionnel	Module 15 : Communication en milieu professionnel
16- Monter un projet de transformation agroalimentaire d'arachide	Module 16 : Montage de projet d'une unité de transformation artisanale d'arachide
17- Se situer au regard du métier et de la formation de transformateur/trice d'arachide	Module 17 : Métier et formation du/ de la transformateur (trice) artisanal (e) d'arachide

III. EVALUATION DE LA FORMATION

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

Titre de module : Approvisionnement d'une unité artisanale de transformation 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	40	35		
1.1 Vérifier les stocks	10	5	- Quantité et qualité des stocks	C
1.2 Quantifier les besoins	10	15	- Valeurs des stocks	P
1.3 Evaluer le coût des besoins	10	10	- Coûts des besoins	P
1.4 Déterminer les caractéristiques des besoins à acheter	5	5	- Variétés d'arachides	C
1.5 Identifier les sites de fournitures des besoins	5	-	-	
T2. Identifications des fournisseurs	20	25		
2.1 Sélectionner les fournisseurs	5	5	- Critères de sélection des fournisseurs	C
2.2 Effectuer des visites de terrain	-	-		
2.3 Sonder les matières premières	10	15	- Etat des matières premières	P
2.4 Signer le contrat aux fournisseurs retenus	5	5	- Contenu du contrat	C
T3. Commander la matière première	20	5		
3.1 Déterminer la qualité	5	-	- Etat de la qualité de matière première commandée	C
3.2 Déterminer la quantité	5	-	- Etat de la quantité de matière première commandée	C
3.3 Etablir un bon de commande	10	5	- Procédure de commande	C
3.4 Transmettre le bon de commande au fournisseur	-	-		
T4 Réceptionner la matière première	20	35		
4.1 Vérifier et noter les quantités reçues par rapport à la commande	5	10	- Etat de la quantité de produit reçue	P

4.2 Vérifier la qualité du produit	5	10	- Etat de la qualité du produit reçu	P
4.3 Déterminer l'acceptation de tout ou une partie des matières premières ou leur rejet	-	-	-	-
4.4 Signer le bordereau de livraison	-	-	-	-
4.5 Enregistrer les entrées	10	15	- Tenue des documents d'enregistrement	C/P
TOTAL	100	100		

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 artisanale 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		10		10
1.1 Vérifier les stocks	Quantité et qualité des stocks	5	- Caractéristique d'un stock de qualité	5
1.4 Déterminer les caractéristiques des besoins à acheter		5	- Types de variétés d'arachides à acheter	5
T2. Identifications des fournisseurs		10		10
2.1 Sélectionner les fournisseurs		5	- Critères de sélection des fournisseurs	5
2.4 Signer le contrat aux fournisseurs retenus	Contenu du contrat	5	- Données du contrat	5
T3. Commander la matière première		5		5
3.3 Etablir un bon de commande	Procédure de commande	5	- Données obligatoires du bon de commande	5

T4 Réceptionner la matière première		5		5
4.5 Enregistrer les entrées	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Types de documents utilisés	5
TOTAL POIDS		30		30
Forme d'évaluation : L'examinateur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.				

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			25		25
1.2 Quantifier les besoins	PS/PT	Valeurs des stocks	15	- Etalonnage de la balance - Exactitude des mesures des valeurs	5 10
1.3 Evaluer le coût des besoins	PS	Coûts des besoins	10	- Modes de calcul des coûts	10
T2. Identifications des fournisseurs			15		15
2.3 Sonder les matières premières	PS/PT	Etat des matières premières	15	- Respect des étapes du sondage - Absence de parasites et autres insectes	10 5
T3. Commander la matière première	-	-	-	-	-
T4 Réceptionner la matière première			30		30
4.1 Vérifier et noter les quantités reçues par rapport à la commande	PS/PT	Etat de la quantité de produit reçue	10	- Etapes suivies pour la vérification des quantités - Exactitude des mesures des quantités reçues	5 5
4.2 Vérifier la qualité du produit	PS/PT	Etat de la qualité du produit reçu	10	- Etapes suivies pour la vérification de la qualité - Conformité de la qualité du produit	5 5

4.5 Enregistrer les entrées	PT	Tenue des documents d'enregistrement	10	- Conformité des règles d'enregistrement des données	10
TOTAL POIDS			70		70

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

Titre du module : Approvisionnement d'une unité de transformation en graines d'arachide		Résultat :	
		<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Echec
Code du module :			
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Déterminer les besoins			
1.1 Quantifier les besoins			
• 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
1.3 Evaluer le coût des besoins			
• Modes de calcul des coûts	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
Sous-compétence 2 : Identifications des fournisseurs			
2.3 Sonder les matières premières			
• Respect des étapes du sondage			0 ou 10
• Absence de parasites et autres insectes			0 ou 5
Sous-compétence 4 : Réceptionner la matière première			
3.1 4.1 Vérifier et noter les quantités reçues par rapport à la commande			
• 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 5
4.2 Vérifier la qualité du produit			
• Etapes suivies pour la vérification de la qualité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
• Conformité de la qualité du produit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.5 Enregistrer les entrées			
• Conformité des règles d'enregistrement des données	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
			... / 70
Seuil de réussite			56 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.4

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 artisanale 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 artisanale 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

1.1 Objectif de comportement N°2 : Produire l'arachide grillée

Titre de module : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T5 Trier les graines d'arachide	20	20		
5.1 Effectuer la pesée	5	5	Mesures de poids	P
5.2 Etaler les graines sur supports et surfaces sains et propres	2	-		-
5.3 Identifier les graines, les débris et avaries	3	-	-	
5.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non matures	5	10	- Etat des graines d'arachides	P
5.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin	5	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T6 Sécher	10	15		
6.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre	2	3	- Matériels et équipements utilisés	C
6.2 Recouvrir les graines d'un second tissu	2	-	-	-
6.3 Mettre les produits au soleil pour sécher	2	-	-	-
6.4 Observer un temps de séchage	2	2	- Temps de séchage	C
6.5 Déterminer la qualité	2	10	- Etat des graines séchées	P
T7 Torréfier	30	20		
7.1 Allumer le feu ou four	5	-	-	-
7.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffer	5	5	- Matériels et équipements de torrification	C
7.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	5	5	- Procédure de remuage des graines d'arachide	P

7.4 Observer un temps de torréfaction optimal	5	5	- Temps de torréfaction	C
7.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	5	5	- Etat de graines torréfiées	P
7.6 Retirer les graines et laisser refroidir	5	-		
T8 Refroidir	12	7		
8.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré	2	-	-	-
8.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	2	-	-	-
8.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	2	-	- Procédés de remuage des graines	-
8.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	2	2	- Temps de refroidissement	C
8.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	2	-	-	
8.6 Déterminer la qualité	2	5	- Etat des graines refroidies	P
T9. Dépêliculer	13	10		
9.1 Allumer la dépêliculeuse	2	-		
9.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir	2	5	- Procédés de dépêliculage à la main ou à la machine	P
9.3 Récupérer les graines dépêliculées dans les glacières	2	-		-
9.4 Arrêter la dépêliculeuse	2	-		-
9.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépêliculées	3			-
9.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main	2	5	- Etat des graines dépêliculées	P
T10 Conditionner les arachides grillées	15	28		
10.1 Peser les graines frites dépêliculées	5	5	- Mesures de poids	P

10.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires	2	5	- Etat des emballages après le vide	P
10.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires	2	5	- Conditions et règles d'hygiène	P
10.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	2	5	- Procédés de scellage des emballages	P
10.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	2	3	- Choix des emballages	C
10.6 Conserver/ contrôler les stocks	2	5	- Tenue des documents d'enregistrement	P
TOTAL	100	100		

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 l'arachide grillée**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T6 Sécher		5		5
6.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre	Matériels et équipements utilisés	3	- Types de matériels et équipements	3
6.4 Observer un temps de séchage	Temps de séchage	2	- Temps de séchage normal	2
T7 Torréfier		10		10
7.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffer	Matériels et équipements de torrification	5	- Caractéristiques du matériel de torrification	5
7.4 Observer un temps de torrification optimal	Temps de torrification	5	- Temps optimal de torrification	5
T8 Refroidir		2	-	2
8.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T10 Conditionner les arachides grillées		3		3
10.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
TOTAL POIDS		20		20
Forme d'évaluation : L'examinateur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.				

3.1.5 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T5 Trier les graines d'arachide			20		20
5.1 Effectuer la pesée	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
5.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non matures	PT	Etat des graines d'arachides	10	- Graines sans avaries et immatures isolées	10
5.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T6 Sécher			10		10
6.5 Déterminer la qualité	PT	Etat des graines séchées	10	- Graines secs et sans humidité dans les normes	10
T7 Torrifier			10		10
7.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	PS	Procédure de remuage des graines d'arachide	5	- Application des techniques de remuage	5
7.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	PT	Etat de graines torréfiées	5	- Graines de couleur brune	5
T8 Refroidir			5		5
8.6 Déterminer la qualité	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T9. Dépêliculer			10	-	10
9.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir	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
9.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main	PT	Etat des graines dépêliculées	5	- Graines dépêliculés dans les normes	5

T10 Conditionner les arachides grillées			25		25
10.1 Peser les graines frites dépelliculées		Mesures de poids	5	- Conformité des poids pris	5
10.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires		Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages (sachets/bouteilles) scellées	5
10.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires		Conditions et règles d'hygiène	5	- Respect des règles d'hygiène	5
10.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement		Procédés de scellage des emballages	5	- Application des techniques de fermeture	5
10.6 Conserver/ contrôler les stocks	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
TOTAL POIDS			80		80

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

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

Titre du module : <i>Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée</i>		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec		
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide			
5.1 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
5.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non matures			
• Graines sans avaries et immatures isolées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
5.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin			
• Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 2 : Sécher			
6.5 Déterminer la qualité			
• Graines secs et sans humidité dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
Sous-compétence 3 : Torrifier			
7.3 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
7.5 Observer l'apparition d'une couleur brune			
• Graines de couleur brune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 4 : Refroidir			
8.6 Déterminer la qualité			
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 5 : Dépêliculer			
9.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir			
• Application des techniques de dépêliculage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
9.6 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
Sous-compétence 6 : Conditionner les arachides grillées			
10.1 Peser les graines frites dépêliculées			
• Conformité des poids pris	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5

Titre du module : <i>Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée</i>		Résultat :	
Code du module :		<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Échec
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
10.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires			
<ul style="list-style-type: none"> Absence de fuites dans les emballages (sachets/bouteilles) scellées 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
10.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires			
<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'hygiène 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
10.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de fermeture 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
10.6 Conserver/ contrôler les stocks			
<ul style="list-style-type: none"> Conformité des règles d'enregistrement des données 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
			... / 80
Seuil de réussite			64 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.7 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'arachide grillée**. 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'arachide grillée**. 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.

1.1 Objectif de comportement N°3 : Produire l'arachide grillée salée

Titre de module : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée salée

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T11. Trier des graines d'arachide	10	15		
11.1 Effectuer la pesée	2	5	- Mesures de poids	P
11.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	2	-	-	-
11.3 Identifier les graines, les débris et avaries	2	-	-	
11.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature	2	5	- Etat des graines d'arachides	P
11.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse	2	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T12 Précuire en salage	10	10		
12.1 Mesurer la quantité d'eau et de sel (2kg d'arachide, 2 litre d'eau et 100 g de sel)	2	3	- Composition du mélange en salage	P
12.2 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau salée	1	2	- Procédé de cuisson à eau salée	P
12.3 Observer un temps de précuisions de 5 minutes	1	-	-	
12.4 Enlever les graines précuites à l'eau salée	1	-	-	
12.5 Essorer les graines précuites	2	-	-	
12.6 Déterminer la qualité	3	5	- Etat des graines salées	P
T13 Sécher	10	10		
13.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre	2	3	- Matériels et équipements utilisés	C
13.2 Recouvrir les graines d'un second tissu	2	-	-	-

13.3 Mettre les produits au soleil pour sécher	2	-	-	-	
13.4 Observer un temps de séchage	2	2	-	Temps de séchage	C
15.5 Déterminer la qualité	2	5	-	Etat des graines séchées	P
T14. Torréfier	30	20			
14.1 Allumer le feu ou four	5	-	-		-
14.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	5	5	-	Matériels et équipements de torrification	C
14.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	5	5	-	Procédure de remuage des graines d'arachide	P
14.4 Observer un temps de torrification optimal	5	5	-	Temps de torrification	C
14.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	5	5	-	Etat de graines torrifiées	P
14.6 Retirer les graines	5	-			
T15 Refroidir	12	7			
15.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré	2	-	-		-
15.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	2	-	-		-
15.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	2	-	-	Procédés de remuage des graines	-
15.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	2	2	-	Temps de refroidissement	C
15.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	2	-	-		
15.6 Déterminer la qualité	2	5	-	Etat des graines refroidies	P
T16 Dépêliculer	13	10			
16.1 Allumer la dépêliculeuse	2	-			
Enlever la pellicule	2	5	-	Procédés de dépêliculage à la main ou à la machine	P
16.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	2	-			-

16.3 Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières	2	-		-
16.4 Arrêter la dépelliculeuse	3			-
16.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées	2	5	- Etat des graines dépelliculées	P
T17 Conditionner les arachides grillées salées	15	28		
17.1 Peser les graines frites dépelliculées	5	5	- Mesures de poids	P
17.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires	2	5	- Etat des emballages après le vide	P
17.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires	2	5	- Conditions et règles d'hygiène	P
17.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	2	5	- Procédés de scellage des emballages	P
17.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	2	3	- Choix des emballages	C
17.6 Conserver/contrôler les stocks	2	5	- Tenue des documents d'enregistrement	P
TOTAL	100	100		

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 l'arachide grillée salée**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

3.1.8 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T13 Sécher		5		5
13.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre	Matériels et équipements utilisés	3	- Types de matériels et équipements	3
13.4 Observer un temps de séchage	Temps de séchage	2	- Temps de séchage normal	2
T14. Torréfier		10		10
14.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffer	Matériels et équipements de torrification	5	- Caractéristiques du matériel de torrification	5
14.4 Observer un temps de torrification optimal	Temps de torrification	5	- Temps optimal de torrification	5
T15 Refroidir		2	-	2
15.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T17 Conditionner les arachides grillées salées		3		3
17.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
TOTAL POIDS		20		20
Forme d'évaluation : L'examinateur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.				

3.1.9 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T11. Trier des graines d'arachide			15		15
11.1 Effectuer la pesée	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
11.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mures	PT	Etat des graines d'arachides	5	- Graines sans avaries et immatures isolées	5
11.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T12 Précuire en salage			10	-	10
12.1 Mesurer la quantité d'eau et de sel (2kg d'arachide, 2 litre d'eau et 100 g de sel)	PT	Composition du mélange en salage	3	- Respect des proportions des éléments de la saumure	3
12.2 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau salée	PS	Procédé de cuisson à eau salée	2	- Application des techniques de cuisson à eau salée	2
12.6 Déterminer la qualité	PT	Etat des graines salées	5	- Graines salées dans les normes	5
T13 Sécher			10		10
13.5 Déterminer la qualité	PT	Etat des graines séchées	5	- Graines secs et sans humidité dans les normes	5
T14. Torréfier			10		10
14.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	PS	Procédure de remuage des graines d'arachide	5	- Application des techniques de remuage	5
14.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	PT	Etat de graines torrifiées	5	- Graines de couleur brune	5
T15 Refroidir			5		5
15.6 Déterminer la qualité	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T16 Dépelliculer			10	-	10

16.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir	PS	Procédés de dépelliculage à la main ou à la machine	5	- Application des techniques de dépelliculage à la main ou à la machine	5
16.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main	PT	Etat des graines dépelliculées	5	- Graines dépelliculés dans les normes	5
T17 Conditionner les arachides grillées			25		25
17.1 Peser les graines frites dépelliculées		Mesures de poids	5	- Conformité des poids pris	5
17.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires		Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages (sachets/bouteilles) scellées	5
17.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires		Conditions et règles d'hygiène	5	- Respect des règles d'hygiène	5
17.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement		Procédés de scellage des emballages	5	- Application des techniques de fermeture	5
17.6 Conserver/ contrôler les stocks	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
TOTAL POIDS			80		80

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

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

Titre du module : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée salée		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec		
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide			
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 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mures			
• Graines sans avaries et immatures isolées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
11.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin			
• Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 2 : Précuire en salage			
12.1 Mesurer la quantité d'eau et de sel (2kg d'arachide, 2 litre d'eau et 100 g de sel)			
• Respect des proportions des éléments de la saumure	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
12.2 Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau salée			
• Application des techniques de cuisson à eau salée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
12.6 Déterminer la qualité			
• Graines salées dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 3 : Sécher			
13.5 Déterminer la qualité			
• Graines secs et sans humidité dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 4 : Torrifier			
14.3 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
14.5 Observer l'apparition d'une couleur brune			
• Graines de couleur brune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 5 : Refroidir			
15.6 Déterminer la qualité			

Titre du module : <i>Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée salée</i>		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès		<input type="checkbox"/> Échec
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 6 : Dépêliculer			
16.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir			
• Application des techniques de dépêliculage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
16.6 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
Sous-compétence 7 : Conditionner les arachides grillées			
17.1 Peser les graines frites dépêliculées			
• Conformité des poids pris	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
17.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires			
• Absence de fuites dans les emballages (sachets/bouteilles) scellées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
17.3 Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires			
• Respect des règles d'hygiène	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
17.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement			
• Application des techniques de fermeture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
17.6 Conserver/ contrôler les stocks			
• Conformité des règles d'enregistrement des données	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
		 / 80
Seuil de réussite			64 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.11 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'arachide grillée salée**. 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'arachide grillée salée**. 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.

1.1 Objectif de comportement N°4 : Produire l'arachide caramélisée

Titre de module : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide caramélisée

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T18 Trier des graines d'arachide	20	20		
18.1 Effectuer la pesée	5	5	- Mesures de poids	P
18.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	2	-	-	-
18.3 Identifier les graines, les débris et avaries	3	-	-	
18.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature	5	10	- Etat des graines d'arachides	P
18.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse	5	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T19 Laver les graines	40	35	-	
19.1 Verser les graines dans un dispositif à eau	5	5	- Matériels du dispositif de lavage	C
19.2 Observer un temps de 5 mn de trempage	5	5	- Temps de trempage	C
19.3 Extraire les débris et mauvaises graines	10	5	- Procédé d'extraction des mauvaises graines	P
19.4 Enlever les graines dans l'eau	5	5	- Aspect des graines lavées	C
19.5 Essorer les graines lavées	5	5	- Procédé d'essorage des graines lavées	P
19.6 Déterminer la qualité	10	10	- Etat des graines lavées	P
T20 Faire cuire	10	10		
20.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 1 Kg de sucre)	2	5	- Composition du mélange	P
20.2 Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four	1	2	- Procédé de cuisson à eau sucrée	P

20.3 Verser les graines lavées dans la marmite ou four préchauffé	1	-	-	
20.4 Observer un temps de 20 mn de caramélisation des graines	1	-	-	
20.5 Retirer les graines	2	-	-	
20.6 Essorer des graines à l'abri de poussière dans un local aéré aménagée	3	3	- Etat des graines salées	P
T21 Refroidir	15	7		
21.1 Etaler un support lisse et propre sur une table de refroidissement dans une aire aéré	2	-	-	-
21.2 Etaler les graines caramélisées sur support propre de refroidissement	2	-	-	-
21.3 Observer les graines étalées toutes les 5 mn	2	-	- Procédé de remuage des graines	-
21.4 Observer un temps naturel de refroidissement (30-40 mn)	2	2	- Temps de refroidissement	C
21.5 Eliminer les graines cassées ou mal caramélisées	2	-	-	
21.6 Déterminer la qualité	5	5	- Etat des graines refroidies	P
T22 Conditionner les arachides caramélisées	15	28		
22.1 Peser les graines caramélisées	5	5	- Mesures de poids	P
22.2 Faire le vide à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires	2	5	- Etat des emballages après le vide	P
22.3 Introduire les graines caramélisées à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires	2	5	- Conditions et règles d'hygiène	P
22.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	2	5	- Procédés de scellage des emballages	P

22.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	2	3	- Choix des emballages	C
22.6 Conserver/contrôler les stocks	2	5	- Tenue des documents d'enregistrement	P
TOTAL	100	100		

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 l'arachide caramélisée**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

3.1.12 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T19 Laver les graines		15		15
19.1 Verser les graines dans un dispositif à eau	Matériels du dispositif de lavage	5	- Types de matériels et équipements du dispositif de lavage	5
19.2 Observer un temps de 5 mn de trempage	Temps de trempage	5	- Temps de trempage normal	5
19.4 Enlever les graines dans l'eau	Aspect des graines lavées	5	- Caractéristiques des graines lavées	5
T21 Refroidir		2		2
21.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T22 Conditionner les arachides caramélisées		3		3

22.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
TOTAL POIDS		20		20

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

3.1.13 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T18 Trier des graines d'arachide			20		20
18.1 Effectuer la pesée	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
18.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non matures	PT	Etat des graines d'arachides	10	- Graines sans avaries et immatures isolées	10
18.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T19 Laver les graines			20	-	20
19.3 Extraire les débris et mauvaises graines	PS	Procédé d'extraction des mauvaises graines	5	- Application des techniques d'extraction des mauvaises graines	5
19.5 Essorer les graines lavées	PS	Procédé d'essorage des graines lavées	5	- Application des techniques d'essorage des graines lavées	5
19.6 Déterminer la qualité	PT	Etat des graines lavées	10	- Graines lavées dans les normes	10
T20 Cuire les graines			10		10
20.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 1 Kg de sucre)	PT	Composition du mélange	5	- Respect des proportions	5
20.2 Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four	PS	Procédé de cuisson à eau sucrée	2	- Application des techniques de cuisson à eau sucrée	2

20.6 Essorer des graines à l'abri de poussière dans un local aéré aménagée	PT	Etat des graines	3	- Graines essorées dans les normes	3
T21 Refroidir			5		5
21.6 Déterminer la qualité	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T22 Conditionner les arachides caramélisées			25		25
22.1 Peser les graines caramélisées	PT	Mesures de poids	5	- Conformité des poids pris	5
22.2 Faire le vide à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires	PT	Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages (sachets/bouteilles) scellées	5
22.3 Introduire les graines caramélisées à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires	PS	Conditions et règles d'hygiène	5	- Respect des règles d'hygiène	5
22.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	PS	Procédés de scellage des emballages	5	- Application des techniques de fermeture	5
22.6 Conserver/contrôler les stocks	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
TOTAL POIDS			80		80

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

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

Titre du module : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide caramélisée		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec		
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide			
18.1 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
18.4 Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non matures			
• Graines sans avaries et immatures isolées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
18.5 Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin			
• Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 2 : Laver les graines			
19.3 Extraire les débris et mauvaises graines			
• Application des techniques d'extraction des mauvaises graines	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
19.5 Essorer les graines lavées			
• Application des techniques d'essorage des graines lavées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
19.6 Déterminer la qualité			
• Graines lavées dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
Sous-compétence 3 : Cuire les graines			
20.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 1 Kg de sucre)			
• Respect des proportions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
20.2 Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four			
• Application des techniques de cuisson à eau sucrée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
20.6 Essorer des graines à l'abri de poussière dans un local aéré aménagée			
• Graines essorées dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
Sous-compétence 4 : Refroidir			
21.6 Déterminer la qualité			
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 5 : Conditionner les arachides caramélisées			
22.1 Peser les graines caramélisées			

Titre du module : <i>Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide caramélisée</i>		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec		
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
• Conformité des poids	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
22.2 Faire le vide à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires			
• Absence de fuites dans les emballages (sachets/bouteilles) scellées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
22.3 Introduire les graines caramélisées à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires			
• Respect des règles d'hygiène	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
22.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement			
• Application des techniques de fermeture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
22.6 Conserver/ contrôler les stocks			
• Conformité des règles d'enregistrement des données	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
			... / 80
Seuil de réussite			64 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.15 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'arachide caramélisée**. 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'arachide caramélisée**. 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.

1.1 Objectif de comportement N°5 : Produire l'arachide enrobée

Titre de module : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide enrobée

Éléments de formation	Apprentissage %	Évaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T23 Trier des graines d'arachide	20	15		
23.1 Effectuer la pesée	5	5	- Mesures de poids	P
23.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	2	-	-	-
23.3 Identifier les graines, les débris et avaries	3	-	-	
23.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature	5	5	- Etat des graines d'arachides	P
23.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	5	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T 24 Laver les graines	20	25	-	
24.1 Verser les graines dans un dispositif à eau	2	5	- Matériels du dispositif de lavage	C
24.2 Observer un temps de lavage	3	5	- Temps de lavage	C
24.3 Extraire les débris et mauvaises graine	5	3	- Procédé d'extraction des mauvaises graines	P
24.4 Enlever les graines dans l'eau	2	5	- Aspect des graines lavées	C
24.5 Essorer les graines lavées	3	2	- Procédé d'essorage des graines lavées	P
24.6 Déterminer la qualité	5	5	- Etat des graines lavées	P
T25 Enrober	20	15	-	
25.1 Mesurer la quantité d'arachide, de farine tamisée, œuf, sucre, levure chimique et lait	3	5	- Composition du mélange	P
25.2 Epandre respectivement et progressivement la farine sur le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait)	5	2	- Procédé d'épandage	p

25.3 Mettre les graines essorées dans un récipient propre préchauffé local aéré aménagée	2	-	-	-	
25.4 Verser le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait) sur les graines en faisant des mouvements de rotation circulaire à l'abri de poussière dans un	5	5	-	Procédé de mélange du produit	P
25.5 Observer un temps d'enrobage 20 mn	2	-	-	-	-
25.6 Retirer/essorer les graines	3	3	-	Etat des graines essorées	P
T26 Frire des graines	10	10			
26.1 Allumer le feu ou four	2	-	-	-	-
26.2 Poser une marmite ou un cuiseur	1	-	-	-	-
26.3 Mettre de l'huile alimentaire dans la casserole ou marmite ou four préchauffé	1	-	-	-	-
26.4 Passer à l'aide d'une passoire et d'une spatule les graines enrobées dans l'huile alimentaire légère bouillante pendant 1 minute	1	5	-	Procédé de friture	P
26.5 Retirer les graines	2	-	-	-	-
26.6 Essorer 3 à 5 minutes les graines enrobées passées à l'huile en procédant à l'étalage des graines à l'abri de poussière dans un local aéré	3	5	-	Etat des graines enrobées	P
T27 Refroidir les graines	15	7			
27.1 Etaler les supports lisses et propres de refroidissements sur une table dans une aire aérée	2	-	-	-	-
27.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	2	-	-	-	-
27.3 Remuer les graines enrobées étalées toutes les 5 mn	2	-	-	Procédés de remuage des graines	-

27.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	2	2	- Temps de refroidissement	C
27.5 Eliminer les graines enrobées cassées ou calcinées par un tri	2	-	-	-
27.6 Déterminer la qualité	5	5	- Etat des graines refroidies	P
T28 Conditionner les arachides enrobées	15	28		
28.1 Peser les graines enrobées	5	5	- Mesures de poids	P
28.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires	2	5	- Etat des emballages après le vide	P
28.3 Introduire les graines enrobées dans les sachets ou bouteilles alimentaires	2	5	- Conditions et règles d'hygiène	P
28.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	2	5	- Procédés de scellage des emballages	P
28.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	2	3	- Choix des emballages	C
28.6 Conserver/contrôler les stocks	2	5	- Tenue des documents d'enregistrement	P
TOTAL	100	100		

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 l'arachide caramélisée**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

3.1.16 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T 24 Laver les graines		15		15
24.1 Verser les graines dans un dispositif à eau	Matériels du dispositif de lavage	5	- Types de matériels et équipements du dispositif de lavage	5
24.2 Observer un temps de lavage	Temps de trempage	5	- Temps de trempage normal	5
24.4 Enlever les graines dans l'eau	Aspect des graines lavées	5	- Caractéristiques des graines lavées	5
T27 Refroidir les graines		2	-	2
27.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T28 Conditionner les arachides enrobées		3		3
28.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
TOTAL POIDS		20		20
Forme d'évaluation : L'examineur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.				

3.1.17 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T23 Trier des graines d'arachide			15		15
23.1 Effectuer la pesée	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
23.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mure	PT	Etat des graines d'arachides	5	- Graines sans avaries et immatures isolées	5
23.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T 24 Laver les graines			10		10
24.3 Extraire les débris et mauvaises graine	PS	Procédé d'extraction des mauvaises graines	3	- Application des techniques d'extraction des mauvaises graines	3
24.5 Essorer les graines lavées	PS	Procédé d'essorage des graines lavées	2	- Application des techniques d'essorage des graines lavées	2
24.6 Déterminer la qualité	PT	Etat des graines lavées	5	- Graines lavées dans les normes	5
T25 Enrober			15		15
25.1 Mesurer la quantité d'arachide, de farine tamisée, œuf, sucre, levure chimique et lait	PT	Composition du mélange	5	- Respect des proportions	5
25.2 Epancre la farine sur le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait)	PS	Procédé d'épandage	2	- Application des techniques d'épandage	2
25.4 Verser le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait) sur les graines	PS	Procédé de mélange du produit	5	- Application des techniques de mélange du produit	5

25.6 Retirer/essorer les graines	PT	Etat des graines essorées	3	- Graines essorées dans les normes	3
T26 Frire des graines			10		10
26.4 Passer à l'aide d'une passoire et d'une spatule les graines enrobées dans l'huile alimentaire légère bouillante pendant 1 minute	PT	Procédé de cuisson	5	- Application des techniques de cuisson	5
26.6 Essorer 3 à 5 minutes les graines enrobées passées à l'huile en procédant à l'étalage des graines à l'abri de poussière dans un local aéré	PT	Etat des graines	5	- Graines essorées dans les normes	5
T27 Refroidir les graines			5		5
27.6 Déterminer la qualité	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T28 Conditionner les arachides enrobées			25		25
28.1 Peser les graines enrobées	PT	Mesures de poids	5	- Conformité des poids	5
28.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires	PT	Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages (sachets/ bouteilles) scellées	5
28.3 Introduire les graines enrobées dans les sachets ou bouteilles alimentaires	PS	Conditions et règles d'hygiène	5	- Respect des règles d'hygiène	5
28.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	PS	Procédés de scellage des emballages	5	- Application des techniques de fermeture	5
28.6 Conserver/contrôler les stocks	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
TOTAL POIDS			80		80

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

3.1.18 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°5

Titre du module : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide enrobée		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec		
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide			
23.1 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
23.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non mature			
• Graines sans avaries et immatures isolées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
23.5 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
Sous-compétence 2 : Laver les graines			
24.3 Extraire les débris et mauvaises graine			
• Application des techniques d'extraction des mauvaises graines	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
24.5 Essorer les graines lavées			
• Application des techniques d'essorage des graines lavées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
24.6 Déterminer la qualité			
• Graines lavées dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 3 : Enrober			
25.1 Mesurer la quantité d'arachide, de farine tamisée, œuf, sucre, levure chimique et lait			
• Respect des proportions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
25.2 Epandre la farine sur le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait)			
• Application des techniques d'épandage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
25.4 Verser le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait) sur les graines			
• Application des techniques de mélange du produit	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
25.6 Retirer/essorer les graines			

Titre du module : <i>Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide enrobée</i>		Résultat :	
Code du module :		<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec	
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
• Graines essorées dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
Sous-compétence 4 : Frire des graines			
26.4 Passer à l'aide d'une passoire et d'une spatule les graines enrobées dans l'huile alimentaire légère bouillante pendant 1 minute			
• Application des techniques de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
26.6 Essorer 3 à 5 minutes les graines enrobées passées à l'huile en procédant à l'étalage des graines à l'abri de poussière dans un local aéré			
• Graines essorées dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 5 : Refroidir les graines			
27.6 Déterminer la qualité			
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 6 : Conditionner les arachides enrobées			
28.1 Peser les graines enrobées			
• Conformité des poids	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
28.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires			
• Absence de fuites dans les emballages (sachets/bouteilles) scellées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
28.3 Introduire les graines enrobées dans les sachets ou bouteilles alimentaires			
• Respect des règles d'hygiène	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
28.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement			
• Application des techniques de fermeture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
28.6 Conserver/contrôler les stocks			
• Conformité des règles d'enregistrement des données	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
			... / 80
Seuil de réussite			64 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

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'arachide enrobée**. 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'arachide enrobée**. 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.

1.1 Objectif de comportement N°6 : Produire un bonbon d'arachide

Titre de module : Bonnes pratiques de fabrication de bonbon d'arachide

Éléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T29 Trier les graines d'arachide	10	15		
29.1 Effectuer la pesée	2	5	- Mesures de poids	P
29.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	2	-	-	-
29.3 Identifier les graines, les débris et avaries	2	-	-	
29.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	2	5	- Etat des graines d'arachides	P
29.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	2	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T30 Sécher	10	10		
30.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre	2	3	- Matériels et équipements utilisés	C
30.2 Recouvrir les graines d'un second tissu	2	-	-	-
30.3 Mettre les produits au soleil pour sécher	2	-	-	-
30.4 Observer un temps de séchage	2	2	- Temps de séchage	C
30.5 Déterminer la qualité des graines séchées	2	5	- Etat des graines séchées	P
T31 Torréfier	30	20		
31.1 Allumer le feu ou four	5	-	-	-
31.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	5	5	- Matériels et équipements de torréfaction	C
31.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	5	5	- Procédure de remuage des graines d'arachide	P

31.4 Observer un temps de torréfaction optimal	5	5	- Temps de torréfaction	C
31.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	5	5	- Etat de graines torréfiées	P
31.6 Retirer les graines	5	-		
T32 Refroidir	12	7		
32.1 Etaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré	2	-	-	-
32.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	2	-	-	-
32.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	2	-	- Procédé de remuage des graines	-
32.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	2	2	- Temps de refroidissement	C
32.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	2	-	-	
32.6 Déterminer la qualité des graines	2	5	- Etat des graines refroidies	P
T16 Dépélliculer	7	4		
33.1 Allumer la dépélliculeuse	1	-	-	
33.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir	1	2	- Procédé de dépélliculage à la main ou à la machine	P
33.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières	1	-	-	-
33.4 Arrêter la dépélliculeuse	1	-	-	-
33.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépélliculées	2	-		-
33.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main	1	2	- Etat des graines dépélliculées	P
T34 Moudre	6	6		
34.1 Nettoyer le moulin broyeur	1	-	-	-

34.2 Mettre le moulin broyeur en marche	1	-	-	-	
34.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	1	3	-	Procédé de broyage	P
34.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre	1	3	-	Etat de la pâte de mouture	P
34.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine	1	-	-		-
34.6 Arrêter le moulin broyeur	1	-			-
T35 Cuire les graines	6	7			
35.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 0,5 Kg de sucre)	1	2	-	Composition du mélange	P
35.2 Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four	1	-	-		-
35.3 Faire fondre le sucre	1	-	-		
35.4 Ajouter la pâte dans le sucre fondu dans la marmite ou four préchauffé	1	2	-	Procédé de cuisson de la pâte	P
35.5 Observer un temps de 7 mn de cuisson	1	-	-		
35.6 Récupérer la pâte résultante pour le moulage	1	3	-	Etat de la pâte	P
T36 Mouler	4	6			
36.1 Nettoyer les moules au préalable	1	-	-		
36.2 Mettre la pâte d'arachide chaude dans le vide du moule	1	2		Conditions d'hygiène	
36.3 Observer un temps de 30 mn de moulage et de refroidissement	-	-			
36.4 Démouler les bonbons	1	2		Procédé de démoulage	P
36.5 Eliminer les bonbons non conformes	-	-		-	

36.6 Déterminer la qualité des bonbons	1	2	Etat des bonbons	P
T37 Conditionner les bonbons arachide	15	25		
37.1 Assurer la régularité des contours des bonbons	5	2	- Formes des bonbons	P
37.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou pots alimentaires	2	5	- Etat des emballages après le vide	P
37.3 Introduire les bonbons dans les sachets ou pots alimentaires	2	5	- Conditions et règles d'hygiène	P
37.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	2	5	- Procédés de scellage des emballages	P
37.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	2	3	- Choix des emballages /bouteilles	C
37.6 Conserver/contrôler les stocks	2	5	- Tenue des documents d'enregistrement	P
TOTAL	100	100		

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 l'arachide grillée salée**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

3.1.20 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T30 Sécher		5		5
30.1 Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre	Matériels et équipements utilisés	3	- Types de matériels et équipements	3
30.4 Observer un temps de séchage	Temps de séchage	2	- Temps de séchage normal	2
T31. Torréfier		10		10
31.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	Matériels et équipements de torréfaction	5	- Caractéristiques du matériel de torréfaction	5
31.4 Observer un temps de torréfaction optimal	Temps de torréfaction	5	- Temps optimal de torréfaction	5
T32 Refroidir		2	-	2
32.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T37 Conditionner les bonbons arachide		3		3
37.5 Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.)	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
TOTAL POIDS		20		20
Forme d'évaluation : L'examineur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.				

3.1.21 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T29 Trier les graines d'arachide			15		15
29.1 Effectuer la pesée	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
29.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	PT	Etat des graines d'arachides	5	- Graines sans avaries et immatures isolées	5
29.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T30 Sécher			5		5
30.5 Déterminer la qualité des graines séchées	PT	Etat des graines séchées	5	- Graines secs et sans humidité dans les normes	5
T31. Torréfier			10		10
31.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	PS	Procédure de remuage des graines d'arachide	5	- Application des techniques de remuage	5
31.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	PT	Etat de graines torrifiées	5	- Graines de couleur brune	5
T32 Refroidir			5		5
32.6 Déterminer la qualité des graines	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T33 Dépélliculer			4		4
33.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir	PS	Procédés de dépélliculage à la main ou à la machine	2	- Application des techniques de dépélliculage à la main ou à la machine	2
33.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main	PT	Etat des graines dépélliculées	2	- Graines dépélliculés dans les normes	2
T34 Moudre			6		6

34.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	PS	Procédé de broyage	3	- Application des techniques de broyage	3
34.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre	PT	Etat de la pâte de mouture	3	- Pâte broyée conforme à la norme	3
T35 Cuire la pâte			7	-	7
35.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre	PT	Composition du mélange	2	- Respect des proportions	2
35.4 Ajouter la pâte dans le sucre fondu dans la marmite ou four préchauffé	PS	Procédé de cuisson de la pâte	2	- Application des techniques de cuisson	2
35.6 Récupérer la pâte résultante pour le moulage		Etat de la pâte	3	- Pâte cuite conforme à la norme	3
T36 Mouler			6		6
36.2 Mettre la pâte d'arachide chaude dans le vide du moule	PS	Conditions et règles d'hygiène	2	- Respect des règles d'hygiène	2
36.4 Démouler les bonbons	PS	Procédé de démoulage	2	- Application des techniques de démoulage	2
36.6 Déterminer la qualité des bonbons	PT	Etat des bonbons	2	- Bonbons conforme à la norme	2
T37 Conditionner les bonbons arachides			22		22
37.1 Assurer la régularité des contours des bonbons	PT	Forme des bonbons	2	- Conformité des contours	2
37.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou pots alimentaires	PT	Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages (sachets/bouteilles) scellées	5
37.3 Introduire les bonbons dans les sachets ou pots alimentaires	PS	Conditions et règles d'hygiène	5	- Respect des règles d'hygiène	5
37.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement	PS	Procédés de scellage des emballages	5	- Application des techniques de fermeture	5

37.6 Conserver/ contrôler les stocks	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
TOTAL POIDS			80		80

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

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

Titre du module : Bonnes pratiques de fabrication de bonbon d'arachide		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec		
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide			
29.1 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
29.4 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
29.5 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
Sous-compétence 2 : Sécher			
30.5 Déterminer la qualité des graines séchées			
• Graines secs et sans humidité dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 3 : Torrifier			
31.3 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
31.5 Observer l'apparition d'une couleur brune			
• Graines de couleur brune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 4 : Refroidir			
15.6 Déterminer la qualité			
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 5 : Dépêliculer			
33.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir			
• Application des techniques de dépêliculage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
33.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main			
• Graines dépêliculés dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
Sous-compétence 6 : Moudre			
34.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur			
• Application des techniques de broyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
34.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre			

Titre du module : <i>Bonnes pratiques de fabrication de bonbon d'arachide</i>		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec		
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
<ul style="list-style-type: none"> Pâte broyée conforme à la norme 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
Sous-compétence 7 : Cuire la pâte			
35.1 Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre			
<ul style="list-style-type: none"> Respect des proportions 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
35.4 Ajouter la pâte dans le sucre fondu dans la marmite ou four préchauffé			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de cuisson 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
35.6 Récupérer la pâte résultante pour le moulage			
<ul style="list-style-type: none"> Pâte cuite conforme à la norme 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
Sous-compétence 8 : Mouler			
36.2 Mettre la pâte d'arachide chaude dans le vide du moule			
<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'hygiène 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
36.4 Démouler les bonbons			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de démoulage 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
36.6 Déterminer la qualité des bonbons			
<ul style="list-style-type: none"> Bonbons conforme à la norme 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
Sous-compétence 9 : Conditionner les bonbons arachide			
37.1 Assurer la régularité des contours des bonbons			
<ul style="list-style-type: none"> Conformité des contours 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
37.2 Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou pots alimentaires			
<ul style="list-style-type: none"> Absence de fuites dans les emballages (sachets/bouteilles) scellées 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
37.3 Introduire les bonbons dans les sachets ou pots alimentaires			
<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'hygiène 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
37.4 Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de fermeture 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
37.6 Conserver/ contrôler les stocks			
<ul style="list-style-type: none"> Conformité des règles d'enregistrement des données 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
		 / 80
Seuil de réussite			64 points

Titre du module : <i>Bonnes pratiques de fabrication de bonbon d'arachide</i>		Résultat :	
Code du module :		<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Échec
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.23 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 bonbon 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 bonbon 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.

1.1 Objectif de comportement N°7 : Produire la pâte d'arachide pure

Titre de module : Bonnes pratiques de fabrication de pâte d'arachide

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T38 Trier les graines d'arachide	10	15		
38.1 Effectuer la pesée	2	5	- Mesures de poids	P
38.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	2	-	-	-
38.3 Identifier les graines, les débris et avaries	2	-	-	
38.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	2	5	- Etat des graines d'arachides	P
38.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	2	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T39 Torréfier les graines	30	20		
39.1 Allumer le feu ou four	5	-	-	-
39.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	5	5	- Matériels et équipements de torréfaction	C
39.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	5	5	- Procédure de remuage des graines d'arachide	P
39.4 Observer un temps de torréfaction optimal	5	5	- Temps de torréfaction	C
39.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	5	5	- Etat de graines torréfiées	P
39.6 Retirer les graines	5	-		
T40 Refroidir les graines	12	7		
40.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements	2	-	-	-

40.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	2	-	-	-	
40.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	2	-	-	Procédé de remuage des graines	-
40.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	2	2	-	Temps de refroidissement	C
40.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	2	-	-		
40.6 Déterminer la qualité	2	5	-	Etat des graines refroidies	P
T 41 Dépêliculer les graines	7	10			
41.1 Allumer la dépêliculeuse	1	-	-		
41.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	1	5	-	Procédé de dépêliculage à la main ou à la machine	P
41.3 Récupérer les graines dépêliculées dans les glacières	1	-	-		-
41.4 Arrêter la dépêliculeuse	1	-	-		-
41.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépêliculée	2	-			-
41.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main	1	5	-	Etat des graines dépêliculées	P
T42 Moudre	6	6			
42.1 Nettoyer le moulin broyeur	1	-	-		-
42.2 Mettre le moulin broyeur en marche	1	-	-		-
42.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	1	3	-	Procédé de broyage	P
42.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre	1	3	-	Etat de la pâte de mouture	P
42.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine	1	-	-		-
42.6 Arrêter le moulin broyeur	1	-			-

T 43 Ajouter des additifs	20	17		
43.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte	10	10	- Qualité du stabilisant - Procédés d'incorporation	C/P
43.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant	5	5	- Procédé de mélange de la pâte au stabilisant	P
43.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante	5	2	- Etat de la pâte homogénéisé	P
T44 Conditionner la pâte d'arachide pure	15	25		
44.1 Nettoyer les pots alimentaires	5	2	- Conditions et règles d'hygiène	P
44.2 Empoter les pots alimentaires	2	5	- Etat des emballages après le vide	P
44.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)	2	3	- Choix des emballages	C
44.4 Mettre les pots dans les cartons	2	5	- Procédés de classement dans les cartons	P
44.5 Mettre en stock les cartons	2	5	- Procédés de stockage	P
44.6 Assurer le contrôle des stocks	2	5	- Tenue des documents d'enregistrement	P
TOTAL	100	100		

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.

3.1.24 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T39 Torrifier les graines		10		10
39.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	Matériels et équipements de torréfaction	5	- Caractéristiques du matériel de torréfaction	5
39.4 Observer un temps de torréfaction optimal	Temps de torréfaction	5	- Temps optimal de torréfaction	5
T40 Refroidir les graines		2	-	2
40.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T 43 Ajouter des additifs		5		5
43.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte	Qualité du stabilisant	5	- Caractéristiques d'un bon stabilisant	5
T44 Conditionner la pâte d'arachide pure		3		3
44.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
TOTAL POIDS		20		20
Forme d'évaluation : L'examineur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.				

3.1.25 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T38 Trier les graines d'arachide			15		15
38.1 Effectuer la pesée	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
38.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	PT	Etat des graines d'arachides	5	- Graines sans avaries et immatures isolées	5
38.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T39 Torréfier les graines			10		10
39.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	PS	Procédure de remuage des graines d'arachide	5	- Application des techniques de remuage	5
39.5 Observer l'apparition d'une couleur brune 39.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	PT	Etat de graines torréfiées	5	- Graines de couleur brune	5
T40 Refroidir les graines			5		5
40.6 Déterminer la qualité des graines	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T 41 Dépêliculer les graines			10		10
41.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	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
41.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main	PT	Etat des graines dépêliculées	5	- Graines dépêliculés dans les normes	5
T42 Moudre			6		6

42.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	PS	Procédé de broyage	3	- Application des techniques de broyage	3
42.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre	PT	Etat de la pâte de mouture	3	- Pâte broyée conforme à la norme	3
T 43 Ajouter des additifs			12		12
43.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte	PS	Procédé d'incorporation	5	- Application des techniques d'incorporation du stabilisant	5
43.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant	PS	Procédé de mélange de la pâte au stabilisant	5	- Application des techniques de mélange du stabilisant	5
43.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante	PT	Etat de la pâte homogénéisé	2	- Pâte conforme à la norme	2
T44 Conditionner la pâte d'arachide pure			22		22
44.1 Nettoyer les pots alimentaires	PT	Conditions et règles d'hygiène	2	- Respect des règles d'hygiène	2
44.2 Empoter les pots alimentaires	PT	Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages scellées	5
44.4 Mettre les pots dans les cartons	PS	Procédés de classement dans les cartons	5	- Application des techniques de classement dans les cartons	5
44.5 Mettre en stock les cartons	PS	Procédés de stockage	5	- Application des techniques de stockage	5
44.6 Assurer le contrôle des stocks	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
TOTAL POIDS			80		80

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

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

Titre du module : Bonnes pratiques de fabrication de la pâte d'arachide pure		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec		
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide			
38.1 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
38.4 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
38.5 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
Sous-compétence 2 : Torréfier les graines			
39.3 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
39.5 Observer l'apparition d'une couleur brune			
• Graines de couleur brune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 3 : Refroidir les graines			
40.6 Déterminer la qualité des graines			
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 4 : Dépelliculer les graines			
41.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir			
• Application des techniques de dépelliculage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
41.6 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
Sous-compétence 5 : Moudre			
42.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur			
• Application des techniques de broyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
42.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre			
• Pâte broyée conforme à la norme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3

Titre du module : <i>Bonnes pratiques de fabrication de la pâte d'arachide pure</i>		Résultat :	
Code du module :		<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec	
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 6 : Ajouter des additifs			
43.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques d'incorporation du stabilisant 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
43.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de mélange du stabilisant 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
43.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante			
<ul style="list-style-type: none"> Pâte conforme à la norme 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
Sous-compétence 7 : Conditionner la pâte d'arachide pure			
44.1 Nettoyer les pots alimentaires			
<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'hygiène 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
44.2 Empoter les pots alimentaires			
<ul style="list-style-type: none"> Absence de fuites dans les emballages (sachets/bouteilles) scellées 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
44.4 Mettre les pots dans les cartons			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de classement dans les cartons 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
44.5 Mettre en stock les cartons			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de stockage 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
44.6 Assurer le contrôle des stocks			
<ul style="list-style-type: none"> Conformité des règles d'enregistrement des données 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
			... / 80
Seuil de réussite			64 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.27 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.

1.1 Objectif de comportement N°8 : Produire le beurre d'arachide

Titre de module : Bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T45. Trier les graines d'arachide	10	15		
45.1 Effectuer la pesée	2	5	- Mesures de poids	P
45.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	2	-	-	-
45.3 Identifier les graines, les débris et avaries	2	-	-	
45.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	2	5	- Etat des graines d'arachides	P
45.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	2	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T 46 Précuire	6	2		
46.1 Verser les graines dans un dispositif de cuisson	1	-	-	
46.2 Observer un temps de cuisson (15 mn)	1	-	-	-
46.3 Enlever les graines précuites à l'eau	1	2	- Procédé de cuisson	P
46.4 Mettre dans un panier	1	-	-	-
46.5 Essorer les graines précuites	1	-	-	-
46.6 Déterminer la qualité	1	-	-	-
T47 Sécher	6	2		
47.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré	1	-	-	-
47.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	1	-	-	-
47.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	1	-	-	-
47.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	1	-	-	-
47.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	1	2	- Etat des graines	P

47.6 Déterminer la qualité	1	-	-	
T48 Torréfier	18	16		
48.1 Allumer le feu ou four	3	-	-	-
48.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	3	5	- Matériels et équipements de torréfaction	C
48.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four	3	3	- Procédure de remuage des graines d'arachide	P
48.4 Observer un temps de torréfaction optimal	3	5	- Temps de torréfaction	C
48.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	3	3	- Etat de graines torréfiées	P
48.6 Retirer les graines	3	-		
T49 Refroidir	12	7		
49.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré	2	-	-	-
49.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	2	-	-	-
49.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	2	-	- Procédé de remuage des graines	-
49.4 Observer un temps de refroidissement	2	2	- Temps de refroidissement	C
49.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	2	-	-	
49.6 Déterminer la qualité	2	5	- Etat des graines refroidies	P
T50 Dépélliculer	7	10		
50.1 Allumer la dépélliculeuse Enlever la pellicule	1	-	-	
50.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir	1	5	- Procédé de dépélliculage à la main ou à la machine	P
50.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières propres	1	-	-	-
50.4 Arrêter la dépélliculeuse	1	-	-	-
50.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépélliculées	2	-		-

50.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main	1	5	- Etat des graines dépelliculées	P
T51Moudre	6	6		
51.1 Nettoyer le moulin broyeur	1	-	-	-
51.2 Mettre le moulin broyeur en marche	1	-	-	-
51.3 verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	1	3	- Procédé de broyage	P
51.4 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine	1	3	- Etat de la pâte de mouture	P
51.5 Récupérer la pâte fine résultante dans une glacière propre	1	-	-	-
51.6 Arrêter le moulin broyeur	1	-		-
T52 Ajouter des additifs	20	17		
52.1 Incorporer un stabilisant dans la pâte	10	10	- Qualité du stabilisant-Procédés d'incorporation	C/P
52.2 Incorporer soit du sucre glace,(miel/mêlasse)	5	5	- Procédé de mélange de la pâte au stabilisant	P
52.3 Mélanger la pâte au stabilisant et autres additifs	5	2	- Etat de la pâte homogénéisé	P
52.4 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante			-	
T53 Conditionner le beurre d'arachide	15	25		
53.1 Nettoyer les pots alimentaires	5	2	- Conditions et règles d'hygiène	P
53.2 Empoter les pots alimentaires	2	5	- Etat des emballages après le vide	P
53.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)	2	3	- Choix des emballages	C
53.4 Mettre les pots dans les cartons	2	5	- Procédés de classement dans les cartons	P
53.5 Mettre en stock les cartons	2	5	- Procédés de stockage	P
53.6 Assurer le contrôle des stocks	2	5	- Tenue des documents d'enregistrement	P
TOTAL	100	100		

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.

3.1.28 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T48 Torrifier		10		10
48.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	Matériels et équipements de torrification	5	- Caractéristiques du matériel de torrification	5
48.4 Observer un temps de torrification optimal	Temps de torrification	5	- Temps optimal de torrification	5
T49 Faire refroidir		2	-	2
49.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T52 Ajouter des additifs		5		5
52.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte	Qualité du stabilisant	5	- Caractéristiques d'un bon stabilisant	5
T53 Conditionner le beurre d'arachide		3		3
53.3 Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption)	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
TOTAL POIDS		20		20
Forme d'évaluation : L'examineur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.				

3.1.29 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Éléments critères	Pond %
T45. Trier les graines d'arachide			15		15
45.1 Effectuer la pesée	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
45.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	PT	Etat des graines d'arachides	5	- Graines sans avaries et immatures isolées	5
45.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T 46 Précuire			2		2
46.3 Enlever les graines précuites à l'eau	PS	Procédé de cuisson	2	- Application des techniques de cuisson	2
T47 Sécher			2		2
47.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	PT	Etat des graines	2	- Absence de graines calcinées	2
T48 Torrifier			6		6
48.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four	PS	Procédure de remuage des graines d'arachide	3	- Application des techniques de remuage	3
48.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	PT	Etat de graines torrifiées	3	- Graines de couleur brune	3
T49 Faire refroidir			5		5
49.6 Déterminer la qualité des graines	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T50 Dépêliculer			10		10
50.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	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

50.6 Dépelleculer une seconde fois à la machine ou à la main	PT	Etat des graines dépelleculées	5	- Graines dépelleculés dans les normes	5
T51 Faire la mouture			6		6
51.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	PS	Procédé de broyage	3	- Application des techniques de broyage	3
51.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre	PT	Etat de la pâte de mouture	3	- Pâte broyée conforme à la norme	3
T52 Ajouter des additifs			12		12
52.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte	PS	Procédé d'incorporation	5	- Application des techniques d'incorporation du stabilisant	5
52.2 Mélanger en remuant la pâte au stabilisant	PS	Procédé de mélange de la pâte au stabilisant	5	- Application des techniques de mélange du stabilisant	5
52.3 Assurer l'homogénéité de la pâte résultante	PT	Etat de la pâte homogénéisé	2	- Pâte conforme à la norme	2
T53 Conditionner le beurre d'arachide			22		22
53.1 Nettoyer les pots alimentaires	PT	Conditions et règles d'hygiène	2	- Respect des règles d'hygiène	2
53.2 Empoter les pots alimentaires	PT	Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages scellées	5
53.4 Mettre les pots dans les cartons	PS	Procédés de classement dans les cartons	5	- Application des techniques de classement dans les cartons	5
53.5 Mettre en stock les cartons	PS	Procédés de stockage	5	- Application des techniques de stockage	5
53.6 Assurer le contrôle des stocks	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
TOTAL POIDS			80		80

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

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

Titre du module : Bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès		<input type="checkbox"/> Échec
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide			
45.1 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
45.4 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
45.5 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
Sous-compétence 2 : Précuire			
46.3 Enlever les graines précuites à l'eau			
• Application des techniques de cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
Sous-compétence 3 : Sécher			
47.5 Eliminer les graines calcinées par un tri			
• Absence de graines calcinées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
Sous-compétence 4 : Torréfier			
48.3 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
Sous-compétence 5 : Faire refroidir			
49.6 Déterminer la qualité des graines			
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 6 : Dépelliculer			
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
Sous-compétence 7 : Faire la mouture			
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

Titre du module : <i>Bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide</i>		Résultat :	
Code du module :		<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec	
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
51.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre			
<ul style="list-style-type: none"> Pâte broyée conforme à la norme 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
Sous-compétence 8 : Ajouter des additifs			
52.1 Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte			
<ul style="list-style-type: none"> 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			
<ul style="list-style-type: none"> 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			
<ul style="list-style-type: none"> Pâte conforme à la norme 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
Sous-compétence 9 : Conditionner le beurre d'arachide			
53.1 Nettoyer les pots alimentaires			
<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'hygiène 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
53.2 Empoter les pots alimentaires			
<ul style="list-style-type: none"> Absence de fuites dans les emballages (sachets/ bouteilles) scellées 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
53.4 Mettre les pots dans les cartons			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de classement dans les cartons 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
53.5 Mettre en stock les cartons			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de stockage 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
53.6 Assurer le contrôle des stocks			
<ul style="list-style-type: none"> Conformité des règles d'enregistrement des données 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
			... / 80
Seuil de réussite			64 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.31 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**

Objectif de comportement N°9 : Produire de l'huile d'arachide

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

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T54. Trier les graines d'arachide	10	15		
54.1 Effectuer la pesée	2	5	- Mesures de poids	P
54.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	2	-	-	-
54.3 Identifier les graines, les débris et avaries	2	-	-	
54.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	2	5	- Etat des graines d'arachides	P
54.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	2	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T55 Torréfier les graines	18	16		
55.1 Allumer le feu ou four	3	-	-	-
55.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	3	5	- Matériels et équipements de torréfaction	C
55.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four	3	3	- Procédure de remuage des graines d'arachide	P
55.4 Observer un temps de torréfaction optimal	3	5	- Temps de torréfaction	C
55.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	3	3	- Etat de graines torréfiées	P
55.6 Retirer les graines	3	-		
T56 Refroidir les graines	12	7		
56.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré	2	-	-	-
56.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	2	-	-	-

56.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	2	-	- Procédé de remuage des graines	-
56.4 Observer un temps de refroidissement	2	2	- Temps de refroidissement	C
56.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	2	-	-	
56.6 Déterminer la qualité	2	5	- Etat des graines refroidies	P
T57 Dépélliculer les graines	7	10		
57.1 Allumer la dépélliculeuse Enlever la pellicule	1	-	-	
57.2 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir	1	5	- Procédé de dépélliculage à la main ou à la machine	P
57.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières propres	1	-	-	-
57.4 Arrêter la dépélliculeuse	1	-	-	-
57.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépélliculées	2	-		-
57.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main	1	5	- Etat des graines dépélliculées	P
T58 Moudre les graines	6	6		
58.1 Nettoyer le moulin broyeur	1	-	-	-
58.2 Mettre le moulin broyeur en marche	1	-	-	-
58.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	1	3	- Procédé de broyage	P
58.4 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine	1	3	- Etat de la pâte de mouture	P
58.5 Récupérer la pâte fine résultante dans une glacière propre	1	-	-	-
58.6 Arrêter le moulin broyeur	1	-		-
T59 Presser la pâte	20	17		

59.1 Mettre la pâte dans une presse nettoyée ou dans un grand récipient (marmite) propre	-	-	-	-
59.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule	5	5	- Procédé de barattage	P
59.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide	5	5	- Temps d'observation de l'observation de l'huile après barattage	C
59.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre	5	5	- Procédé de récupération de l'huile	P
59.5 Déterminer la qualité de l'huile	5	2	- Etat de l'huile	P
T60 Cuire la pâte	6	2		
60.1 Allumer le feu	1	-	-	-
60.2 Poser la pâte d'arachide pressée ou malaxée dans une marmite	1	-		
60.3 Faire chauffer la pâte d'arachide	1	2	- Procédé de cuisson	P
60.4 Observer l'apparition de l'huile au-dessus de la pâte d'arachide	1	-	-	-
60.5 Extraire l'huile supplémentaire à la louche	2	-	-	-
T61 Filtrer l'huile	8	7		-
61.1 Allumer le feu/four	1	-	-	-
61.2 Mettre l'huile d'arachide dans une marmite au feu/four	1	-	-	-
61.3 Faire chauffer l'huile d'arachide	1	2	- Procédé de chauffage de l'huile	P
61.4 Observer la déshydratation de l'huile	2	-	-	-
61.5 Laisser refroidir l'huile	1	-	-	-
61.6 Procéder au filtrage de l'huile à l'aide d'un tissu en nylon propre	2	5	- Procédé de filtrage de l'huile	P
T62 Conditionner l'huile d'arachide	13	20		
62.1 Nettoyer les bouteilles ou sachets alimentaires	5	2	- Conditions et règles d'hygiène	P
62.2 Embouteiller ou ensacher l'huile	2	5	- Etat des emballages après le vide	P

62.3 Procéder à l'étiquetage (lot, dates de production et péremption)	2	3	- Choix des emballages	C
62.4 Assurer la mise en stock les lots	2	5	- Procédés de stockage	P
62.5 Assurer le contrôle des stocks	2	5	- Tenue des documents d'enregistrement	P
TOTAL	100	100		

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.

3.1.32 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T55 Torrifier les graines		10		10
55.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	Matériels et équipements de torrification	5	- Caractéristiques du matériel de torrification	5
55.4 Observer un temps de torrification optimal	Temps de torrification	5	- Temps optimal de torrification	5
T56 Refroidir les graines		2	-	2
56.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T59 Presser la pâte		5		5
59.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide	Temps d'observation de l'observation de l'huile après barattage	5	- Durée d'apparition de l'huile	5
T62 Conditionner l'huile d'arachide		3		3
62.3 Procéder à l'étiquetage (lot, dates de production et péremption)	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
TOTAL POIDS		20		20

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

3.1.33 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T54. Trier les graines d'arachide			15		15
54.1 Effectuer la pesée	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
54.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	PT	Etat des graines d'arachides	5	- Graines sans avaries et immatures isolées	5
54.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T55 Torréfier les graines			6		6
55.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four	PS	Procédure de remuage des graines d'arachide	3	- Application des techniques de remuage	3
55.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	PT	Etat de graines torréfiées	3	- Graines de couleur brune	3
T56 Refroidir les graines			5		5
56.6 Déterminer la qualité des graines	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T57 Dépêliculer les graines			10		10
57.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	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
57.6 Dépêliculer une seconde fois à la machine ou à la main	PT	Etat des graines dépêliculées	5	- Graines dépêliculés dans les normes	5

T58 Moudre			6		6
58.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	PS	Procédé de broyage	3	- Application des techniques de broyage	3
58.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre	PT	Etat de la pâte de mouture	3	- Pâte broyée conforme à la norme	3
T59 Presser la pâte			12		12
59.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule	PS	Procédé de barattage	5	- Application des techniques de barattage	5
59.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre	PS	Procédé de récupération de l'huile	5	- Application des techniques de récupération de l'huile	5
59.5 Déterminer la qualité de l'huile	PT	Etat de l'huile	2	- Huile conforme à la norme	2
T60 Cuire la pâte			2		2
60.3 Faire chauffer la pâte d'arachide	PS	Procédé de cuisson	2	- Application des techniques de cuisson de la pâte d'arachide	2
T61 Assurer le filtrage de l'huile			7		7
61.3 Faire chauffer l'huile d'arachide	PS	Procédé de chauffage de l'huile	2	- Application des techniques de chauffage de l'huile	2
61.6 Procéder au filtrage de l'huile à l'aide d'un tissu en nylon propre	PS	Procédé de filtrage de l'huile	5	- Application des techniques de filtrage de l'huile	5
T62 Conditionner l'huile d'arachide			17		17
62.1 Nettoyer les bouteilles ou sachets alimentaires	PT	Conditions et règles d'hygiène	2	- Respect des règles d'hygiène	2
62.2 Embouteiller ou ensacher l'huile	PT	Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages scellées	5
62.4 Assurer la mise en stock les lots	PS	Procédés de stockage	5	- Application des techniques de stockage	5

62.5 Assurer le contrôle des stocks	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
TOTAL POIDS			80		80

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

3.1.34 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°9

Titre du module : Bonnes pratiques de fabrication de l'huile d'arachide		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès		<input type="checkbox"/> Échec
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide			
54.1 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
54.4 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
54.5 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
Sous-compétence 2 : Torrifier les graines			
55.3 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
55.5 Observer l'apparition d'une couleur brune			
• Graines de couleur brune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
Sous-compétence 3 : Refroidir les graines			
56.6 Déterminer la qualité des graines			
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 4 : Dépêliculer les graines			
57.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir			
• Application des techniques de dépêliculage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
57.6 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
Sous-compétence 5 : Moudre			
58.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur			
• Application des techniques de broyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
58.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre			
• Pâte broyée conforme à la norme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
Sous-compétence 6 : Presser la pâte			
59.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule			

Titre du module : <i>Bonnes pratiques de fabrication de l'huile d'arachide</i>		Résultat :	
Code du module :		<input type="checkbox"/> Succès <input type="checkbox"/> Échec	
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de barattage 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
59.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de récupération de l'huile 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
59.5 Déterminer la qualité de l'huile			
<ul style="list-style-type: none"> Huile conforme à la norme 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
Sous-compétence 7 : Cuire la pâte			
60.3 Faire chauffer la pâte d'arachide			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de cuisson de la pâte d'arachide 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
Sous-compétence 8 : Filtrer l'huile			
61.3 Faire chauffer l'huile d'arachide			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de chauffage de l'huile 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
61.6 Procéder au filtrage de l'huile à l'aide d'un tissu en nylon propre			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de filtrage de l'huile 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 9 : Conditionner l'huile d'arachide			
62.1 Nettoyer les bouteilles ou sachets alimentaires			
<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'hygiène 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
62.2 Embouteiller ou ensacher l'huile			
<ul style="list-style-type: none"> Absence de fuites dans les emballages scellées 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
62.4 Assurer la mise en stock les lots			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de stockage 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
62.5 Assurer le contrôle des stocks			
<ul style="list-style-type: none"> Conformité des règles d'enregistrement des données 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
		 / 80
Seuil de réussite			64 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.35

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**

Objectif de comportement N°10 : Produire le « Bakourou »

Titre de module : Bonnes pratiques fabrication du « Bakourou »

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T63. Trier les graines d'arachide	10	15		
63.1 Effectuer la pesée	2	5	- Mesures de poids	P
63.2 Etaler les graines sur supports et surface sains et propres	2	-	-	-
63.3 Identifier les graines, les débris et avaries	2	-	-	
63.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	2	5	- Etat des graines d'arachides	P
63.5 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	2	5	- Utilisation de la calibreuse	P
T 64 Torréfier les graines	18	16		
64.1 Allumer le feu ou four	3	-	-	-
64.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	3	5	- Matériels et équipements de torréfaction	C
64.3 Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four	3	3	- Procédure de remuage des graines d'arachide	P
64.4 Observer un temps de torréfaction optimal	3	5	- Temps de torréfaction	C
64.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	3	3	- Etat de graines torréfiées	P
64.6 Déterminer la qualité	3	-		
T65 Refroidir les graines	12	7		
65.1 Etaler les bâches ou supports propres de refroidissements dans une aire aéré	2	-	-	-
65.2 Etaler les graines sur les supports propres de refroidissement	2	-	-	-

65.3 Remuer les graines étalées toutes les 5 mn	2	-	- Procédé de remuage des graines	-
65.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	2	2	- Temps de refroidissement	C
65.5 Eliminer les graines calcinées par un tri	2	-	-	
65.6 Déterminer la qualité	2	5	- Etat des graines refroidies	P
T66 Dépélliculer les graines	7	10		
66.1 Allumer la dépélliculeuse	1	-	-	
66.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	1	5	- Procédé de dépélliculage à la main ou à la machine	P
66.3 Récupérer les graines dépélliculées dans les glacières	1	-	-	-
66.4 Arrêter la dépélliculeuse	1	-	-	-
66.5 Trier les graines en y retenant celles non-dépélliculées	2	-		-
66.6 Dépélliculer une seconde fois à la machine ou à la main	1	5	- Etat des graines dépélliculées	P
T67 Moudre les graines	6	6		
67.1 Nettoyer le moulin broyeur	1	-	-	-
67.2 Mettre le moulin broyeur en marche	1	-	-	-
67.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	1	3	- Procédé de broyage	P
67.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre	1	3	- Etat de la pâte de mouture	P
67.5 Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine	1	-	-	-
67.6 Arrêter le moulin	1	-		-
T68 Presser la pâte	20	17		
68.1 Mettre la pâte dans une presse nettoyée ou dans un grand récipient (marmite) propre	-	-	-	-

68.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule	5	5	- Procédé de barattage	P
68.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide	5	5	- Temps d'observation de l'observation de l'huile après barattage	C
68.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre	5	5	- Procédé de récupération de l'huile	P
68.5 Déterminer la qualité de l'huile	5	2	- Etat de l'huile	P
T69 Réaliser le « Bakourou »	8	7		-
69.1 Récupérer la pâte d'arachide résultante de la trituration de l'huile	1	-	-	-
69.2 Mesurer la quantité d'eau, de sels, de condiments et d'épices	1	-	-	-
69.3 Incorporer le sel, les épices les condiments et l'eau à la pâte d'arachide résiduelle	1	2	- Procédé de mélange des ingrédients	P
69.4 Procéder à l'homogénéisation et à la mise en boules du mélange	1	-	-	
69.5 Faire rouler la pâte en bâtonnet aux extrémités effilées	2	2	- Procédé de roulage du « Bakourou »	P
69.6 Faire frire les bâtonnets dans une poêle contenant de l'huile d'arachide	2	3	- Etat du « Bakourou » frit	P
T61 Refroidir	6	2		
70.1 Etaler les supports lisses et propres sur de tablar de refroidissements dans une aire aéré aménagée	1	-	-	-
70.2 Etaler les « Bakourou » sur les supports propres de refroidissement	1	-	-	-
70.3 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	1		-	-
70.4 Séparer « Bakourou » brisées	1	-	-	-
70.5 Déterminer la qualité	2	2	- Etat du « Bakourou » refroidi	P
T71 Conditionner le « Bakourou »	13	20		

71.1 Nettoyer les pots ou sachets alimentaires propres	5	2	- Conditions et règles d'hygiène	P
71.2 Mettre les « bakourou » en pot, en plateau ou en sachet alimentaires	2	5	- Etat des emballages après le vide	P
71.3 Procéder à l'étiquetage (lot, dates de production et péremption)	2	3	- Choix des emballages	C
71.4 Assurer la mise en stock les lots	2	5	- Procédés de stockage	P
71.5 Assurer le contrôle des stocks	2	5	- Tenue des documents d'enregistrement	P
TOTAL	100	100		

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.

3.1.36 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T 64 Torrifier les graines		10		10
64.2 Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé	Matériels et équipements de torrification	5	- Caractéristiques du matériel de torrification	5
64.4 Observer un temps de torrification optimal	Temps de torrification	5	- Temps optimal de torrification	5
T65 Refroidir les graines		2		2
65.4 Observer un temps de refroidissement (30-40 mn)	Temps de refroidissement	2	- Temps de refroidissement normal	2
T68 Presser la pâte		5		5
68.3 Observer l'apparition de l'huile à la sortie de la presse ou au-dessus de la pâte d'arachide	Temps d'observation de l'observation de l'huile après barattage	5	- Durée d'apparition de l'huile	5

T71 Conditionner le « Bakourou »		3		3
71.3 Procéder à l'étiquetage (lot, dates de production et péremption)	Choix des emballages	3	- Caractéristiques des emballages (sachets/ bouteilles)	3
TOTAL POIDS		20		20

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

3.1.37 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T63. Trier les graines d'arachide			15		15
63.1 Effectuer la pesée	PS/PT	Mesures de poids	5	- Etalonnage de la balance - Conformité des poids pris	3 2
63.4 Effectuer le tri en éliminant les corps étrangers, les graines avariées	PT	Etat des graines d'arachides	5	- Graines sans avaries et immatures isolées	5
635 Faire le calibrage des graines à l'aide d'une calibreuse	PS	Utilisation de la calibreuse	5	- Application des techniques d'utilisation de la calibreuse	5
T 64 Torrifier les graines			6		6
64.3 Remuer ou faire remuer les graines chaque minute à l'aide d'une louche ou de bras de four	PS	Procédure de remuage des graines d'arachide	3	- Application des techniques de remuage	3
64.5 Observer l'apparition d'une couleur brune	PT	Etat de graines torréfiées	3	- Graines de couleur brune	3
T65 Refroidir les graines			5		5
65.6 Déterminer la qualité des graines	PT	Etat des graines refroidies	5	- Graines refroidies dans les normes	5
T66 Dépêliculer les graines			10		10
66.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir	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

66.6 Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main	PT	Etat des graines dépelliculées	5	- Graines dépelliculés dans les normes	5
T67 Moudre			6		6
67.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur	PS	Procédé de broyage	3	- Application des techniques de broyage	3
67.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre	PT	Etat de la pâte de mouture	3	- Pâte broyée conforme à la norme	3
T68 Faire le pressage ou le malaxage de la pâte			12		12
68.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule	PS	Procédé de barattage	5	- Application des techniques de barattage	5
68.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre	PS	Procédé de récupération de l'huile	5	- Application des techniques de récupération de l'huile	5
68.5 Déterminer la qualité de l'huile	PT	Etat de l'huile	2	- Huile conforme à la norme	2
T69 Réaliser le « Bakourou »			7		7
69.3 Incorporer le sel, les épices les condiments et l'eau à la patte d'arachide résiduelle	PS	- Procédé de mélange des ingrédients	2	- Application des techniques de mélange des ingrédients	2
69.5 Faire rouler la pâte en bâtonnet aux extrémités effilées	PS	- Procédé de roulage du « Bakourou »	2	- Application du procédé de roulage du « Bakourou »	2
69.6 Faire frire les bâtonnets dans une poêle contenant de l'huile d'arachide	PT	- Etat du « Bakourou » frit	3	- « Bakourou » frit selon les normes	3
T70 Faire refroidir			2		2
70.5 Déterminer la qualité	PT	Etat du « Bakourou » refroidi	2	- « Bakourou » refroidi selon les normes	2
T71 Conditionner le « Bakourou »			17		17
71.1 Nettoyer les pots ou sachets alimentaires propres	PT	Conditions et règles d'hygiène	2	- Respect des règles d'hygiène	2

71.2 Mettre les « Bakourou » en pot, en plateau ou en sachet alimentaires	PT	Etat des emballages après le vide	5	- Absence de fuites dans les emballages scellées	5
71.4 Assurer la mise en stock les lots	PS	Procédés de stockage	5	- Application des techniques de stockage	5
71.5 Assurer le contrôle des stocks	PT	Tenue des documents d'enregistrement	5	- Conformité des règles d'enregistrement des données	5
TOTAL POIDS			80		80

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

3.1.38 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°10

Titre du module : Bonnes pratiques fabrication du « Bakourou »		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès		<input type="checkbox"/> Échec
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Trier les graines d'arachide			
63.1 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
63.4 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
63.5 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
Sous-compétence 2 : Torrifier les graines			
64.3 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
64.5 Observer l'apparition d'une couleur brune			
• Graines de couleur brune	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
Sous-compétence 3 : Faire refroidir			
65.6 Déterminer la qualité des graines			
• Graines refroidies dans les normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 4 : Dépêliculer les graines			
66.2 verser les graines progressivement dans l'entonnoir			
• Application des techniques de dépêliculage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
66.6 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
Sous-compétence 5 : Faire la mouture			
67.3 Verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur			
• Application des techniques de broyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
67.4 Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre			
• Pâte broyée conforme à la norme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
Sous-compétence 6 : Faire le pressage ou le malaxage de la pâte			
68.2 Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule			
• Application des techniques de barattage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
68.4 Récupérer l'huile dans un récipient propre			

Titre du module : <i>Bonnes pratiques fabrication du « Bakourou »</i>		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès		<input type="checkbox"/> Échec
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de récupération de l'huile 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
59.5 Déterminer la qualité de l'huile			
<ul style="list-style-type: none"> Huile conforme à la norme 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
Sous-compétence 7 : Réaliser le « Bakourou »			
69.3 Incorporer le sel, les épices les condiments et l'eau à la patte d'arachide résiduelle			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de mélange des ingrédients 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
69.5 Faire rouler la pâte en bâtonnet aux extrémités effilées			
<ul style="list-style-type: none"> Application du procédé de roulage du « Bakourou » 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
69.6 Faire frire les bâtonnets dans une poêle contenant de l'huile d'arachide			
<ul style="list-style-type: none"> « Bakourou » frit selon les normes 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
Sous-compétence 8 : Faire refroidir			
70.5 Déterminer la qualité			
<ul style="list-style-type: none"> « Bakourou » refroidi selon les normes 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
Sous-compétence 9 : Conditionner le « Bakourou »			
71.1 Nettoyer les pots ou sachets alimentaires propres			
<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles d'hygiène 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
71.2 Mettre les « Bakourou » en pot, en plateau ou en sachet alimentaires			
<ul style="list-style-type: none"> Absence de fuites dans les emballages scellées 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
71.4 Assurer la mise en stock les lots			
<ul style="list-style-type: none"> Application des techniques de stockage 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
71.5 Assurer le contrôle des stocks			
<ul style="list-style-type: none"> Conformité des règles d'enregistrement des données 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
		 / 80
Seuil de réussite			64 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.39 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 « Bakourou »**. 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 « Bakourou »**. 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**

Objectif de comportement N°11 : Gérer une unité de transformation artisanale d'arachide

Titre de module : Gestion d'une unité de transformation artisanale de l'arachide

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T72 Elaborer un plan de transformation	25	25		
72.1 Evaluer les besoins	5	5	- Objectifs et résultats de production	C
72.2 Elaborer un budget cohérent	7	7	- Evaluation des besoins	C
72.3 Identifier les fournisseurs appropriés de matériel/équipement	3	3	- Liste des fournisseurs	C
72.4 Etablir un calendrier de transformation	5	5	- Calendrier de travail	C
72.5 Etablir le bilan annuel des activités	5	5	- Etablissement d'un bilan d'activités	C
T73 Elaborer un plan de suivi technique des activités	15	15		
73.1 Mettre en place les outils de gestion technique	5	5	- Principes de remplissage des outils de gestion (hebdomadaire et mensuel)	C
73.2 Suivre les travaux	5	5	- Données de suivi des travaux	C
73.3 Etablir un point hebdomadaire des données de documents de gestion	5	5	- Outils de gestion techniques des activités hebdomadaire	C
73.4 Etablir le bilan des activités			- Outils de gestion techniques des activités	C
T74 Elaborer des comptes d'exploitation	15	15		
74.1 Sélectionner les activités	2	-	-	-
74.2 Calculer les couts de revient des produits	3	3	- Calcul des couts de revient d'un produit	C
74.3 Déterminer les recettes et les dépenses	5	5	- Détermination des recettes et dépenses	C
74.4 Etablir un compte d'exploitation	3	3	- Elaboration d'un compte d'exploitation prévisionnel	C
74.5 Analyser et évaluer le compte d'exploitation	2	4	- Evaluation du compte d'exploitation	C
T75 Tenir une comptabilité simplifiée	20	20		

75.1 Etablir un bon de commande	2	2	- Outils de comptabilité simplifiée (reçu, facture)	C
75.2 Etablir un reçu et une facture	2	2	-	C
75.3 Tenir un cahier de caisse et un cahier de banque	2	2	- Outils de commande en comptabilité simplifiée	C
75.4 Classer les pièces	2	2	- Tenue et mise à jour des documents de caisse et de banque	C
75.5 Contrôler les pièces	4	4	- Classement des pièces comptables	C
75.6 Dresser le bilan d'activités	5	5	- Eléments d'un plan d'exploitation prévisionnel (charges, recettes et marge)	C
T76 Gérer des stocks de produits ou de matériel de transformation	10	5	- Bilan financier et analyse et analyse de résultats	
76.1 Estimer les besoins de produits	2	1	- Enregistrement des données de stocks (entrées)	C
76.2 Acheter les produits	2	1	- Enregistrement des données de stocks (sorties)	C
76.3 Enregistrer les entrées de produits	3	2	- Paramètres de suivi des stocks	C
76.4 Enregistrer les sorties de produits	3	1	- Outils de la sortie ou l'entrée d'un produit	C
76.5 Suivre le stock de produits			-	
76.6 Etablir un bon d'entrée ou de sortie de produits			-	
T77 Gérer la main d'œuvre (MO)	15	15		
77.1 Déterminer les dépenses et les couts de revient de la MO	2	2	- Fichier du personnel : tenue et mise à jour	C
77.2 Organiser une équipe de travail	4	4	- Préparation et répartition de travail	C
77.3 Assurer la répartition des tâches et la responsabilisation des membres	2	2	- Santé et sécurité au travail : mesures d'hygiène et sécurité dans une exploitation agricole	C
77.4 Veillez au respect des consignes	3	3	- Règles de fonctionnement	C
77.5 Assurer le pointage et le paiement	2	2	- Gestion des conflits	C
77.6 Observer les règles de législation et sécurité	2	2	- Paiement et contrat légal de travail établis	C
TOTAL	100	100		

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 micro-entreprise de transformation artisanale de lait**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

3.1.40 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T72 Elaborer un plan de transformation		25		25
72.1 Evaluer les besoins	- Besoins d'une exploitation de production d'arachide	5	- Recueil des besoins	5
72.2 Elaborer un budget cohérent	- Notions et techniques d'élaboration d'un budget	10	- Maitrise des valeurs de charges et imprévues d'une exploitation agricole	10
72.3 Identifier les fournisseurs appropriés de matériel/équipement	- Liste des fournisseurs	5	- Critères de sélection des fournisseurs	5
72.4 Etablir un calendrier de transformation	- Programme d'activités	5	- Calendrier d'exécution annuel des activités	5
T73 Elaborer un plan de suivi technique des activités		15		15
73.1 Mettre en place les outils de gestion technique	Principes de remplissage des outils de gestion d'une exploitation agricole	5	- Types d'outils en place	2
			- Documentation des outils techniques d'une unité	3
73.3 Etablir un point hebdomadaire des données de documents de gestion	Bilan technique des activités hebdomadaires	5	- Types d'outils de bilan hebdomadaire des activités	5

73.4 Etablir le bilan des activités	Bilan technique des activités mensuelles	5	- Type d'outils de bilan mensuel des activités	5
T74 Elaborer des comptes d'exploitation		20		20
74.2 Calculer les couts de revient des produits	Calcul des couts de revient d'un produit	5	- Cout des investissements - Cout du fonctionnement - Cout des marges	2 2 1
74.3 Déterminer les recettes et les dépenses	Détermination des recettes et dépenses	5	- Valeur de recettes et cout de dépenses	5
74.4 Etablir un compte d'exploitation	Elaboration d'un d'exploitation prévisionnel (charges, recettes et marge)	5	- Charges directes de production	5
74.5 Analyser et évaluer le compte d'exploitation	Evaluation du compte d'exploitation	5	- Marge bénéficiaire d'un compte d'exploitation	5
T75 Tenir une comptabilité simplifiée		20		20
75.1 Etablir un bon de commande	Outils de comptabilité simplifiée (reçu, facture)	2	- Normes d'un reçu	1
75.2 Etablir un reçu et une facture			- Normes d'une facture	1
75.3 Tenir un cahier de caisse et un cahier de banque	Outils de commande en comptabilité simplifiée	2	- Normes d'un bon de commande	2
75.4 Classer les pièces	Documents de caisse et de banque	4	- Tenue du cahier de caisse et de banque	4
75.5 Contrôler les pièces	Classement des pièces comptables	2	- Classement des pièces comptables	2
75.6 Dresser le bilan d'activités	Bilan financier et analyse et analyse de résultats	10	- Contenu d'un bilan financier	10
T76. Gérer des stocks d'intrants de produits ou de matériel de l'exploitation		5		5
76.1 Estimer les besoins de produits	Estimations des besoins d'intrants, de produits et matériel	1	- Quantité et qualité des besoins d'exploitation en stock	1

76.3 Enregistrer les entrées de produits	Enregistrement des données de stocks (entrées)	1	- Conformité des écritures (entrées)	1
76.4 Enregistrer les sorties de produits	Enregistrement des données de stocks (sorties)	1	- Conformité des écritures (sorties)	1
76.5 Suivre le stock de produits	Paramètres de suivi des stocks	2	- Inventaire des stocks	2
76.6 Etablir un bon d'entrée ou de sortie	Outils de la sortie ou l'entrée d'un produit	1	- Bordereaux d'entrée et de sortie de produits	1
T77 Gérer la main d'œuvre (MO)		15		15
77.1 Déterminer les dépenses et les couts de revient de la MO	Registre du personnel	2	- Tenue du registre du personnel	3
77.2 Organiser une équipe de travail	Préparation et répartition de travail	4	- Fiche de répartition des tâches	5
77.3 Assurer la répartition des tâches et la responsabilisation des membres	Santé et sécurité au travail :	2	- Respect des consignes de sécurité et des règles d'hygiène	2
77.4 Veillez au respect des consignes	Règles de fonctionnement	3	- Respect des consignes et du règlement intérieur	3
77.5 Assurer le pointage et le paiement	Gestion du personnel	2	- Absence de conflits	2
77.6 Observer les règles de législation et sécurité	Modalités de paiement et conditions de contrat de la main d'œuvre	2	- Exactitude de la fiche de paie et contrat légal de travail	2
TOTAL POIDS		100		100
Observation : 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				

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 artisanale 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.

1.1 Objectif de comportement N°12 : Vendre les produits d'une unité de transformation artisanale de l'arachide

Titre de module : Commercialisation des produits agroalimentaires à base d'arachide

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T78 Prospecter le marché	25	25		
78.1 Rechercher les informations sur les prix	15	15	- Fixation des prix de produits	C
78.2 Identifier des clients et marchés potentiels	5	5	- Clients potentiels/Concurrents	C
78.3 Dresser la liste des clients et marchés	5	5	- Partenaires potentiels	C
78.4 Etablir un calendrier de vente			-	
T79 Ecouler les produits	25	25		
79.1 Présenter les produits aux partenaires acheteurs consommateurs	10	10	- Présentation des produits	C
79.2 Négocier avec les acheteurs	10	10	- Négociation de contrats	C
79.3 Effectuer la vente des produits			-	C
79.4 Etablir les documents de vente des produits (contrat, reçus, etc.)	5	5	- Documents de livraison	
79.5 Livrer le produit aux clients			-	
T80. Evaluer la vente	50	50		
80.1 Analyser les forces et les faiblesses	15	15	- Analyse des stratégies de vente	C/P
80.2 Analyser les écarts	20	20	- Bilan des ventes	C/P
80.3 Corriger les faiblesses	15	15	- Analyse des situations vécues sur le marché par les professionnels	C/P
TOTAL	100	100		

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 **vendre les produits d'une unité de transformation artisanale de l'arachide**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

3.1.42 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T78 Prospecter le marché		15		15
78.1 Rechercher les informations sur les prix	Clients potentiels/ Concurrents	5	- Répertoire des clients - Répertoire des concurrents	5
78.2 Identifier des clients et marchés potentiels	Fixation des prix de produits	5	- Paramètres de fixation des prix	5
78.3 Dresser la liste des clients et marchés	Partenaires potentiels	5	- Répertoire des partenaires	5
T79 Ecouler les produits		5		5
79.4 Etablir les documents de vente des produits (contrat, reçus, etc.)	Documents de livraison	5	- Bordereau de livraison/ cahier de livraison	5
T80. Evaluer la vente		10		10
80.1 Analyser les forces et les faiblesses de la stratégie de vente	Stratégies de vente	5	- Données à prendre en compte	5
80.2 Analyser les écarts	Bilan des ventes	5	- Données à prendre en compte dans le bilan	5
TOTAL POIDS		30		30

Observation : 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

3.1.43 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T78 Prospector le marché			10		10
78.2 Rechercher les informations sur les prix des produits équivalents	PS	Stratégie de vente et prix des concurrents	10	- Analyse des stratégies de fixation des prix d'un produit par rapport à la concurrence	10
T79 Ecouler les produits			15		15
79.3 Effectuer la vente des produits	PS	Techniques de négociation (communication)	15	- Respect des règles/techniques de négociation	15
T80. Evaluer la vente			45		45
80.1 Analyser les forces et les faiblesses de la stratégie de vente	PS	Techniques de vente sur les marchés	10	- Accueil d'un client	5
				- Présentation d'un produit	5
80.2 Analyser les écarts	PS /PT	Analyse des ventes	15	- Enregistrement des statistiques ventes	10
				- Analyse des résultats des ventes	5
80.3 Corriger les faiblesses	PS	Amélioration des ventes	20	- Analyse de la situation des circuits de distribution	10
				- Analyse des solutions d'amélioration des ventes	10
TOTAL POIDS			70		70

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

3.1.44 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°12

Titre du module : Commercialisation des produits agroalimentaires à base d'arachide		Résultat :	
Code du module :		<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Echec
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Prospector le marché			
78.2 Rechercher les informations sur les prix des produits équivalents			
<ul style="list-style-type: none"> Analyse des stratégies de fixation des prix d'un produit par rapport à la concurrence 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
Sous-compétence 2 : Écouler des produits			
79.3 Effectuer la vente des produits			
<ul style="list-style-type: none"> Respect des règles/ techniques de négociation 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
Sous-compétence 3 : Evaluer des ventes			
80.1 Analyser les forces et les faiblesses de la stratégie de vente			
<ul style="list-style-type: none"> Accueil d'un client 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<ul style="list-style-type: none"> Présentation d'un produit 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
80.2 Analyser les écarts			
<ul style="list-style-type: none"> Enregistrement des statistiques ventes 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
<ul style="list-style-type: none"> Analyse des résultats des ventes 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
80.3 Corriger les faiblesses			
<ul style="list-style-type: none"> Analyse de la situation des circuits de distribution 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<ul style="list-style-type: none"> Analyse des solutions d'amélioration des ventes 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
			... / 70
	Seuil de réussite		56 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.45 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 commercialisation des produits agroalimentaires à base 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 de commercialisation des produits agroalimentaires à base 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.

Objectif de comportement N°13 : 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
T81. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle	25	25		
81.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains	10	5	- Type de désinfectants	C
81.2 Tailler les ongles	5	5	- Etat des mains	P
81.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)	10	5	- Etat des ongles	P
81.4 Enlever les bijoux sur le corps et les vernis sur les ongles	-	-	- Etat des bonnets et tenues de travail	P
			- Type de matériel d'habillement	C
T82. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du matériel	25	25		
82.1 Laver le matériel selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel	10	25	- Liste du matériel	C
82.2 Ranger le matériel	15	-	- Etat du matériel	P
T83. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement	50	50		
83.1 Nettoyer le milieu de travail (extérieur et intérieur) selon la procédure de nettoyage et de désinfection	15	15	- Etat du milieu de travail	P
83.2 Entreposer les poubelles fermées	10	10	- Adéquation du lieu de dépôt des ordures	P

83.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection	25	10	- Liste des désinfectants utiles	C
		15	- Etat des autres locaux	P
TOTAL	100	100		

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 artisanale d'arachide**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

3.1.46 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T81. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle		10		10
81.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains	Type de désinfectants à utiliser	5	- Mode d'utilisation de chaque désinfectant	5
81.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)	Type de matériel d'habillement	5	- Matériel d'habillement adapté	5
T82. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du matériel		10		10
82.1 Laver le matériel selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel	Liste du matériel	10	- Mesures spécifiques de lavage pour chaque matériel	10
T83. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement		10		10

83.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection	Liste des désinfectants utiles	10	- Caractéristiques de chaque désinfectant	10
TOTAL POIDS				30
Forme d'évaluation : L'examinateur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.				

3.1.47 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T81. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle			15		15
81.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains	PS/PT	Etat des mains	5	- Mains lavés et propres selon les règles d'hygiène de lavage de mains	5
81.2 Tailler les ongles	PT	Etat des ongles	5	- Ongles taillés dans le respect des règles	5
81.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)	PT	Etat des bonnets et tenues de travail	5	- Propreté des tenues de travail	5
T82. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du matériel			15		15
82.1 Laver le matériel selon le plan de nettoyage et de désinfection du matériel	PT	Etat du matériel	15	- Propreté du matériel	15
T83. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement			40		40
83.1 Nettoyer le milieu de travail (extérieur et intérieur) selon la procédure de nettoyage et de désinfection	PT	Etat du lieu de travail	15	- Salubrité du lieu de travail	15

83.2 Entreposer les poubelles fermées	PT	Adéquation du lieu de dépôt des ordures	10	- Disponibilité de poubelles ou fosses à ordures	10
83.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection	PT	Etat des autres locaux	15	- Salubrité du sol et murs	15
TOTAL POIDS			70		70

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

3.1.48 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N° 13

Titre du module : Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication (BPH-BPF)		Résultat :	
Code du module :	<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Echec	
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène corporelle			
81.1 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
81.2 Tailler les ongles			
• Ongles taillés dans le respect des règles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
81.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)			
• Propreté des tenues de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
Sous-compétence 2 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène du matériel			
82.1 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
Sous-compétence 3 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement			
82.1 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
82.2 Entreposer les poubelles fermées			
• Disponibilité de poubelles ou fosses à ordures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
83.3 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
	Seuil de réussite		56 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.49 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 artisanale 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 artisanale 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

Objectif de comportement N°14 : Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets

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

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T84. Etablir un contrat	20	20		
84.1 Identifier un prestataire	5	5	- Liste des fournisseurs	C
84.2 Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire	5	10	- Moyens d'enlèvement	P
84.3 Elaborer un contrat de prestation	5	5	- Clauses du contrat de service	C
84.4 Signer un contrat de prestation de service d'enlèvement des déchets solides	5	-	-	-
T85. Collecter les déchets solides	40	50	-	
85.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des déchets solides	10	5	- Matériel et équipements mobilisés	C
85.2 Trier les déchets solides	10	15	- Procédure de tri	P
85.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité	10	15	- Technique de valorisation	P
85.4 Mettre les déchets non biodégradables dans un container approprié couverte/récipient/sac en fonction de leur nature	5	5	- Tri des déchets non biodégradables	C
85.5 Enregistrer dans les documents	5	15	- Tenue des documents d'enregistrement	P
T86. Evacuer les déchets solides	20	10	-	
86.1 Placer le container contenant les déchets solides devant l'espace prévu à cet effet	10	-	-	
86.2 Enlever les déchets par le prestataire	10	5	- Etapes de suivi de l'enlèvement	C
T87. Collecter les eaux usées	20	20		

871 Apprêter le matériel et équipements de collecte des eaux usées des process	5	5	- Matériel et équipements mobilisés	C
87.2 Mettre les eaux usées dans un récipient	5	-		
87.3 Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées	10	15	Procédure de traitement des eaux usées	P
TOTAL	100	100		

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.

3.1.50 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T84. Etablir un contrat		10		10
84.1 Identifier un prestataire	Liste des prestataires	5	- Procédure de sélection	5
84.3 Elaborer un contrat de prestation	Contrat de service	5	- Contenus du contenu	5
T85. Collecter les déchets solides		10		10
85.1 Apprêter le matériel et équipements de collecte des déchets solides	Matériel et équipements mobilisés	5	- Types de matériels et d'équipements	5

85.4 Mettre les déchets non biodégradables dans un container approprié couverte/récepteur/sac en fonction de leur nature	Tri des déchets non biodégradables	5	- Types de déchets	5
T86. Evacuer les déchets solides		5		5
86.2 Enlever les déchets par le prestataire	Suivi de l'enlèvement des déchets	5	- Etapes de suivi de l'enlèvement	5
T87. Collecter les eaux usées		5		5
871 Apprêter le matériel et équipements de collecte des eaux usées des process	Matériel et équipements mobilisés	5	- Types de matériels et d'équipements	5
TOTAL POIDS				30
Forme d'évaluation : L'examinateur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.				

3.1.51 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T84. Etablir un contrat			10		10
84.2 Négocier les clauses de contrat d'enlèvement des déchets avec le prestataire	PS	Moyens d'enlèvement	10	- Négociation du choix des moyens d'enlèvement	10
T85. Collecter les déchets solides			40		40
85.2 Trier les déchets solides	PS	Procédure de tri	15	- Respect des techniques de tri des déchets solides	15
85.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité	PT	Technique de valorisation	15	- Application des techniques de valorisation des déchets	15
85.5 Enregistrer dans les documents	PT	Tenue des documents d'enregistrement	10	- Conformité des données enregistrées	10
T87. Collecter les eaux usées			20		20

87.3 Traiter les eaux usées selon la procédure de traitement des eaux usées	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
TOTAL POIDS			70		70

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

3.1.52 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N° 14

Titre du module : Gestion des déchets dans une unité de transformation artisanale d'arachide		Résultat :	
		<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Echec
Code du module :			
Nom et prénom(s) de l'apprenant :			
Centre de formation :			
Date de l'évaluation :			
Signature de l'examineur :			
Éléments observables	Oui	Non	Résultats
Sous-compétence 1 : Etablir un contrat			
84.2 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
Sous-compétence 2 : Collecter les déchets solides			
85.2 Trier les déchets solides			
• Respect des techniques de tri des déchets solides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
85.3 Valoriser les déchets biodégradables en cas de nécessité			
• Application des techniques de valorisation des déchets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
85.5 Enregistrer dans les documents			
• Conformité des données enregistrées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
Sous-compétence 3 : Collecter les eaux usées			
87.3 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
	Seuil de réussite		56 points
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

3.1.53 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 artisanale 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 artisanale 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

Objectif de comportement N°15 : 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
T89. Entretenir des relations avec les structures collaborateurs et les partenaires	100	100		
89.1 Accueillir les visiteurs dans son unité de production	20	20	- Communication et Information	C/P
89.2 Rechercher les informations et les appuis techniques auprès des techniciens	15	15	- Techniques de rédaction	C/P
89.3 Participer à des formations continues	15	15	- Participation aux formations	C
89.4 Produire et diffuser des informations sur son unité	20	-	-	C
89.5 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes	10	25	- Animation des réunions	P
89.6 Visiter d'autres unités de transformation pour partager les expériences	20	25	- Partage d'expérience de travail	P
TOTAL	100	100		

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

3.1.54 Tableau de spécification (épreuve de connaissances théoriques)

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T89. Entretenir des relations avec les structures collaborateurs et les partenaires		30		30
89.1 Accueillir les visiteurs dans son unité de production	Communication et Information	10	- Outils et moyens de communication	10
89.2 Rechercher les informations et les appuis techniques auprès des techniciens	Techniques de rédaction	5	- Données de contenu d'un rapport	5
89.3 Participer à des formations continues	Participation aux formations	15	- Outils d'informations sur les formations	15
TOTAL POIDS		30		30

3.1.55 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T89. Entretenir des relations avec les structures collaborateurs et les partenaires					
89.1 Accueillir les visiteurs dans son unité de production	PS	Communication avec les visiteurs et les partenaires	10	- Utilisation des moyens de communication (téléphone, entretien, exposé, demande écrite)	10
89.4 Produire et diffuser des informations sur son unité	PS	Techniques de rédaction	10	- Respect des règles /techniques de rédaction d'une information sur son unité	10
89.5 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes	PS	Animation des réunions	25	- Respect des techniques d'animation de réunion	15
				- Attitude dans l'animation d'une réunion	10

89.6 Visiter d'autres unités de transformation pour partager les expériences	PS	Partage d'expérience de travail	25	- Préparation d'une visite d'échanges	15
				- Restitution d'une visite d'échange	10
TOTAL POIDS			70		70

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.

3.1.56 Fiche d'évaluation pour l'objectif de comportement N°15

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

3.1.57 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 **du /de la transformateur (trice) artisanal (e) 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 tel que celle du/de la transformateur (trice) artisanal (e) 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.

TRANSFORMATEUR (TRICE) ARTISANAL (E) D'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 de **transformateur (trice) artisanal (e) 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 **30** 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

COMPÉTENCES	
C1.	Approvisionner une unité de transformation en graines d'arachide
C2.	Produire l'arachide grillée
C3.	Produire l'arachide grillée salée
C4.	Produire l'arachide caramélisée
C5.	Produire l'arachide enrobée
C6.	Produire un bonbon arachide
C7.	Produire la pâte d'arachide pure
C8.	Produire du beurre d'arachide
C9.	Produire de l'huile d'arachide
C10.	Produire le « Bakourou »
C11.	Gérer une unité de transformation d'arachide
C12.	Vendre des produits agro-alimentaires à base d'arachide
C13.	Appliquer les BPH-BPF
C14.	Appliquer les mesures et règles de gestion de déchets
C15.	Communiquer en milieu professionnel
C16.	Monter un projet d'une unité artisanale de transformation d'arachide
C17.	Se situer au regard du métier et de la formation de transformateur/trice d'arachide

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

II. L'ORGANISATION PHYSIQUE ET MATÉRIELLE

1.1. Ressources matérielle

i. Machinerie, équipements et accessoires

N°	Désignation	Spécifications	Quantité	Compétences y afférentes
3.	Cuvette en acier inoxydable avec large ouverture	Bidon en acier inoxydable de 20L avec couvercle et fermeture hermétique et étanche	5	C2 à C10 et C12 à C14
4.	Seau gradué	Seau acier inoxydable avec bec verseur et anse de transport. Avec graduation d'une capacité de 20L	5	
5.	Marmites en acier inoxydable	Marmites en acier inoxydable avec anse de transport d'une capacité de 25L	5	
6.	Gobelets	Gobelet en acier inoxydable avec anse de transport d'une capacité de 1L	5	
7.	Bâches			
8.	Entonnoir	Entonnoir en acier inoxydable avec anse de transport d'une capacité de 1L	5	
9.	Passoir	Passoir en aluminium	5	

10.	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.	5
11.	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.	5
12.	Spatule	Spatule en acier inoxydable	
13.	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)	5
14.	Etiquettes	-Etiquettes, colle à papier, dateur et encrier	
15.	Tamis	Tamis tout inox maille Ø 20 x H 35 cm agréé contact alimentaire	5
16.	Chronomètre	Chronomètre- minuteur	5
17.	Alcool	Alcool à 65°C	
18.	Balance	-Balance de capacité 1020g, précision 1mg -Balance de capacité 10 Kg, précision 1g	5 de chaque
19.	Foyer amélioré (gazinière),		5
20.	Matériel de nettoyage et de désinfection	Détergent-désinfectant, lot de 5 éponges multicolores, Balai, Serpillère Seaux (multicolore), Raclette, Brosses Torchons etc.	PM
21.	Toile blanche	Coton blanc solide	
22.	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	5
23.	Bidon pour eaux usées	Bidon en plastique de 20L avec couvercle et fermeture hermétique et étanche	2
24.	Système d'approvisionnement en eau potable	Forage avec système de traitement des eaux ou eau de la municipalité	PM
25.	Moule	Moule cannelé ovale de 50 80 et 100g permettant un démoulage rapide	PM

26.	Broyeur		5	
27.	pelliculeuses		5	
28.	Robot mixeurs		5	
29.	Presse manuel à huile		5	

ii. Matériel de sécurité

N°	Désignation	Spécification	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Blouse blanche	Taille M à XXL,	45	C1 à C10 C13, C14,
2.	Gants	Epais en plastique très solide à utiliser plusieurs fois de taille S, M L et XL (boite de 50),	45	C1 à C10 C13, C14,
3.	Charlotte non tissée ou foulard		45	C1 à C10 C13, C14,
4.	Bottes blanche	Avec sécu en PVC qualité alimentaire, double jersey nylon, embout sécurité, taille 38 à 46,	45	C1 à C10 C13, C14,
5.	Sur chaussures	En plastique bleu pour les visiteurs occasionnels	45	C1 à C10 C13, C14,
6.				

iii. Matière d'œuvre et matière première

N°	Désignation	Spécification	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Arachide	Conforme à la réglementation	PM	C2. C3. C4. C5. C6. C7. C8. C9. C10.
2.	Sucre	En poudre	PM	
3.	Sel		PM	
4.	Farine		PM	
5.	Œufs		PM	

iv. Mobilier et équipements de bureau

N°	Désignation	Spécifications	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Tables de travail apprenants	Support métallique et en bois	40	C1 à C17
2.	Chaises pour tables de travail	Support métallique en tube rond de 25 lourd	40	
3.	Tableau	Mural	02	
4.	Tableau padex 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 ^e 5 compartiments	02	
7.	Fauteuil	Fauteuil dossier en bois dos courbé rembourrée avec têtière et accoudoirs métallique rembourrée	02	
8.	Chaises visiteurs	Chaises-visiteur rembourrées au siège et au dossard avec mousse épaisse de 5 cm	06	

v. Matériels audiovisuels et informatiques

N°	Désignation	Spécification	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Ordinateurs portable	intel Core i5-4210U Processor (1.70GHz 1600MHz 3MB)	01	C1 à C17
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.	Appareil photo numérique	Type : CMOS ; résolution : 20,4 mégapixel	01	

vi. Matériel didactique

N°	Titres	Quantité	Compétences y afférentes	Auteurs	Observation
1.	La fiche de production	PM			
2.	La fiche de suivi de nettoyage et désinfection	PM			

3.	Les plans de nettoyage et désinfection	PM		
4.	Divers films sur la transformation de l'arachide		Production de l'huile d'arachide Agonlinmi au Bénin	

1.2.Ressources physiques

vii. 2.2.1 Infrastructures et aménagements

N°	Désignation	Caractéristiques	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Bloc pédagogique	Salle de formation/atelier transformation du lait	01	C1 à C17
2.	Local d'entreposage du lait et des produits laitiers	Dimensionnement en fonction du contexte	01	C1à C10
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.	Terrain de sport	Elèves/personnel	PM	-

3. 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.

i. 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 de transformateur/trice artisanal (e) 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.

ii. 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.

iii. 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 **de/de la transformateur (trice) artisanal (e) de l'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 améliorée 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.

TRANSFORMATEUR (TRICE) ARTISANAL (E) D'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. 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 ;

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

- 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 pédagogiques² suivantes orienteront la mise en œuvre de la formation au métier **de transformateur (trice) artisanal(e) 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 de **transformateur (trice) artisanal (e) de l'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).

Nombre de compétences : 17

Durée totale : 1095 heures

Numéro	Module de formation	Durée (heures)
M1.	Approvisionnement d'une unité artisanale de transformation en graines d'arachides et intrants	60
M2.	Fabrication de l'arachide grillée	45
M3.	Fabrication de l'arachide grillée salée	50
M4.	Fabrication de l'arachide caramélisée	50
M5.	Fabrication de l'arachide enrobée	60
M6.	Fabrication du bonbon d'arachide	90
M7.	Fabrication de la pâte d'arachide pure	75
M8.	Fabrication du beurre d'arachide	90
M9.	Extraction de l'huile d'arachide	75
M10.	Fabrication du « Bakourou »	90

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

M11.	Gestion d'une micro-entreprise de transformation de l'arachide	60
M12.	Commercialisation des produits de la transformation de l'arachide	30
M13.	BPH-BPF	30
M14.	Gestion des déchets et de l'environnement dans une unité de transformation artisanal	20
M15.	Communication en milieu professionnel	20
M16.	Montage de projet d'une unité artisanale de transformation de l'arachide	120
M17.	Métier et formation du/de la transformateur (trice) artisanal (e) de l'arachide	10
	Stage professionnel	120

V. LISTE DES COMPETENCES

N°	Titre de la compétence
C.1	Approvisionner une unité de transformation artisanale en graines d'arachides et intrants
C.2	Fabriquer l'arachide grillée
C.3	Fabriquer l'arachide grillée salée
C.4	Fabriquer l'arachide caramélisée
C.5	Fabriquer l'arachide enrobée
C.6	Fabriquer le bonbon d'arachide
C.7	Fabriquer la pâte d'arachide pure
C.8	Fabriquer le beurre d'arachide
C.9	Extraire l'huile d'arachide
C.10	Fabriquer le bakourou
C.11	Gérer une micro-entreprise de transformation artisanale de l'arachide
C.12	Vendre les produits agroalimentaires à base d'arachide
C.13	Appliquer les BPH-BPF
C.14	Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets et de l'environnement
C.15	Communiquer en milieu professionnel
C.16	Monter un projet d'unité de transformation artisanale de l'arachide
C.17	Se situer au regard du métier et de la formation de transformateur (trice) artisanal (e) 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 préconisées 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 en graines d'arachide d'une unité artisanale de transformation

Compétence : Approvisionner en graine d'arachide une unité de transformation artisanale

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 artisanale 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 artisanales. 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

- **Vérifier les stocks**
- **Quantifier les besoins**
- **Evaluer le coût des besoins**
- **Déterminer les caractéristiques des besoins à acheter**
- **Identifier les sites de fournitures des besoins**

Estimation des 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 artisanale 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 flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, support de formation.
- **Thème d'évaluation formative**
 - Les mesures avec une balance : étalonnage et prise de poids

12 heures dont
4 heures de théorie
8 heures de pratique

Sous compétence 2 : Identifications des fournisseurs

<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les fournisseurs • Effectuer des visites de terrain • Sonder les matières premières • Signer le contrat aux fournisseurs retenus 	<p>Etablissement de la liste des fournisseurs</p> <p>Elaboration de contrat</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques et des aptitudes pour établir et transmettre un bon de commande à un fournisseur <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les connaissances dans la commande des graines d'arachide et intrants pour son unité de transformation - Exercices d'application sur l'élaboration des bons de commande et contrats de fournisseurs et leur suivi. <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, support de formation. <p>• Thème d'évaluation formative</p> <p>Elaboration du contrat</p>	<p>16 heures dont 6 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
--	---	---	---

Sous-compétence 3 : Commander la matière première

<ul style="list-style-type: none"> • Etablir un bon de commande • Déterminer la quantité • Déterminer la qualité • Transmettre le bon de commande au fournisseur 	<p>Elaboration de bons de commande</p> <p>Données du contenu du contrat</p> <p>Suivre une commande</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques et des aptitudes pour établir et transmettre un bon de commande à un fournisseur • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les connaissances dans la commande de l'arachide et intrants pour son unité de transformation - Exercices d'application sur l'élaboration des bons de commande et contrats et leur suivi. • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, support de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Etablissement des bons de commande de l'arachide 	<p>12 heures dont</p> <p>4 heures de théorie</p> <p>8 heures de pratique</p>
--	--	--	--

Sous-compétence 4 : Réceptionner la matière première

<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier et noter les quantités reçues par rapport à la commande • Vérifier la qualité du produit • Déterminer l'acceptation de tout ou une partie des matières premières ou leur rejet • Signer le bordereau de livraison • Enregistrer les entrées 	<ul style="list-style-type: none"> • Réglage des balances • Enregistrement des données • Outils de comptabilité simplifiée (bordereau, cahier de stocks) • Les bonnes pratiques de stockage et la conservation des stocks 	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques et des aptitudes sur la réception et le stockage de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur la métrologie et le contrôle qualité de l'arachide - Travaux pratiques sur la contrôle qualité et l'enregistrement des données dans le cahier de réception • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, support de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application des techniques de contrôle de la qualité de l'arachide 	<p>20 heures dont 8 heures de théorie 12 heures de pratique</p>
---	---	--	---

T : Théorie (leçons théoriques) **P : Pratique** (Travaux pratiques dans les ateliers pédagogiques de formation ou de production des centres, sorties pédagogiques ou visites d'échanges chez des producteurs ou référents, et voyages d'études).

6.2 Fiche pédagogique du module N°2 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée

Compétence : Produire l'arachide grillée			
Numéro : 02	Durée d'apprentissage : 45 heures		
Fonction et position de la compétence : Cette compétence vise à développer chez l'apprenant, des habiletés pour transformer et conditionner l'arachide en arachide grillée			
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 de l'arachide grillée selon son procédé et des visites des unités de transformation artisanale 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.			
<i>Savoirs liés à la compétence</i>	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage	Durée
<i>Sous-compétence 1 : Trier les graines</i>			

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

<ul style="list-style-type: none"> • Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre • Recouvrir les graines d'un second tissu • Mettre les produits au soleil pour sécher • Observer un temps de séchage • Déterminer la qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Procédés de séchage</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le séchage de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de séchage et caractéristiques, le triage, le nettoyage et la désinfestation des étales - Mise en application des procédures de séchage des graines - Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Exercices sur l'étalage des graines. 	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous-compétence 3: Torréfier</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer le feu ou four • Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé • Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four • Observer un temps de torréfaction optimal • Observer l'apparition d'une couleur brune • Retirer les graines et laisser refroidir 	<p>Matériel et équipement de torréfaction</p> <p>Techniques de torréfaction</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la torréfaction de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de torréfaction - Mise en application des procédures de torréfaction des graines - Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de torréfaction 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 4 : Refroidir</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Étaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré • Étaler les graines sur les supports propres de refroidissement • Remuer les graines étalées toutes les 5 mn • Observer un temps de refroidissement (30-40 mn) Eliminer les graines calcinées par un tri • Déterminer la qualité 	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de refroidissement - Technique de refroidissement - Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies - Enregistrement des données 	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de refroidissement 	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 5 : Dépêliculer</i></p>			

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

<ul style="list-style-type: none"> • Peser les graines frites dépelliculées • Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires • Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires • Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement • Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.) • Conserver/ contrôler les stocks 	<p>Matériel de conditionnement et de stockage</p> <p>Scellage des emballages</p> <p>Contrôle des scellages</p> <p>Enregistrement et archivage des données de production</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les techniques et méthode de conditionnement, sa conservation • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Travaux pratiques sur le conditionnement du de l'arachide grillées selon le procédé technique ; - Visites d'unités de transformation artisanale • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, unité de transformation tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, équipements divers, supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application du procédé de conditionnement de l'arachide grillée 	<p>15 heures dont</p> <p>5 heures de théorie</p> <p>10 heures de pratique</p>
---	---	--	---

T : Théorie (leçons théoriques) **P : Pratique** (Travaux pratiques dans les ateliers pédagogiques de formation ou de production des centres, sorties pédagogiques ou visites d'échanges chez des producteurs ou référents, et voyages d'études).

6.3 Fiche pédagogique du module N°3: Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide grillée salée

Compétence : Produire l'arachide grillée salée			
Numéro : 03	Durée d'apprentissage : 50heures		
Fonction et position de la compétence : Cette compétence vise à développer chez l'apprenant, des habiletés pour transformer et conditionner l'arachide en arachide grillée			
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 de l'arachide grillée selon son procédé et des visites des unités de transformation artisanale 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.			
<i>Savoirs liés à la compétence</i>	<i>Balises</i>	<i>Activités d'enseignement et d'apprentissage</i>	<i>Durée</i>

Sous-compétence 1 : Trier les graines

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

Sous compétence 2 : Précuire en salage

<ul style="list-style-type: none"> • Mesurer la quantité d'eau et de sel (2kg d'arachide, 2 litre d'eau et 100 g de sel) • Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau salée • Observer un temps de précuisons de 5 minutes • Enlever les graines précuites à l'eau salée • essorer les graines précuites • Déterminer la qualité 	<p>Matériel de cuisson et d'essorage</p> <p>Techniques de cuisson</p> <p>Techniques de salage des graines</p> <p>Techniques d'essorage des graines</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachides précuites</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la précuisons selon la BPF de l'arachide grillée salée <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de cuisson et - Mise en application des procédés de cuisson des graines - Travaux pratiques sur les techniques de cuisson selon la procédure adaptée: <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application des bonnes pratiques de cuisson - Dosage de sel 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratique</p>
--	--	---	---

Sous-compétence 3 : Sécher

<ul style="list-style-type: none"> • Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre • Recouvrir les graines d'un second tissu • Mettre les produits au soleil pour sécher • Observer un temps de séchage • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipements de séchage</p> <p>Techniques de séchage</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le séchage de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de séchage et caractéristiques, le triage, le nettoyage et la désinfestation des étales - Mise en application des procédures de séchage des graines - Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Exercices sur l'étalage des graines. 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de travaux pratiques</p>
---	---	---	--

Sous-compétence 4 : Torréfier

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer le feu ou four • Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé • Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four • Observer un temps de torréfaction optimal • Observer l'apparition d'une couleur brune • Retirer les graines et laisser refroidir 	<p>Matériel et équipement de torréfaction</p> <p>Techniques de torréfaction</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la torréfaction de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de torréfaction - Mise en application des procédures de torréfaction des graines - Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de torréfaction 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 5 : Refroidir</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Étaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré • Étaler les graines sur les supports propres de refroidissement • Remuer les graines étalées toutes les 5 mn • Observer un temps de refroidissement (30-40 mn) Eliminer les graines calcinées par un tri • Déterminer la qualité 	<ul style="list-style-type: none"> - Matériel et équipement de refroidissement - Technique de refroidissement - Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies - Enregistrement des données 	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de refroidissement 	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 6 : Dépêliculer</i></p>			

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

Sous compétence 7 : Conditionner les arachides grillées salée

<ul style="list-style-type: none"> • Peser les graines frites dépelliculées • Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires • Introduire les graines dans les sachets ou bouteilles alimentaires • Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement • Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.) • Conserver/ contrôler les stocks 	<p>Matériel de conditionnement et de stockage</p> <p>Scellage des emballages</p> <p>Contrôle des scellages</p> <p>Enregistrement et archivage des données de production</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les techniques et méthode de conditionnement, sa conservation et l'archivage selon les BPF • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Travaux pratiques sur le conditionnement du de l'arachide grillées selon le procédé technique ; - Visites d'unités de transformation artisanale • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, unité de transformation tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, équipements divers, supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application du procédé de conditionnement de l'arachide grillée salée 	<p>14 heures dont 4 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
---	---	---	---

T : Théorie (leçons théoriques) **P : Pratique** (Travaux pratiques dans les ateliers pédagogiques de formation ou de production des centres, sorties pédagogiques ou visites d'échanges chez des producteurs ou référents, et voyages d'études).

6.4 Fiche pédagogique du module N°4 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide caramélisée

Compétence : Produire l'arachide caramélisée			
Numéro : 04	Durée d'apprentissage : 50 heures		
Fonction et position de la compétence : Cette compétence vise à développer chez l'apprenant, des habiletés pour transformer et conditionner l'arachide en arachide caramélisée			
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 de l'arachide caramélisée selon son procédé et des visites des unités de transformation artisanale 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.			
<i>Savoirs liés à la compétence</i>	<i>Balises</i>	<i>Activités d'enseignement et d'apprentissage</i>	<i>Durée</i>

Sous-compétence 1 : Trier les graines

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

Sous compétence 2 : Laver les graines

<ul style="list-style-type: none"> • Mesurer la quantité d'eau et • Verser les graines dans un dispositif à eau • Observer un temps de 5 mn de trempage • Extraire les débris et mauvaises graines • Enlever les graines dans l'eau • essorer les graines lavées • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipement de lavage des graines</p> <p>Techniques de lavage des graines</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide lavées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le lavage des graines selon la BPF de l'arachide caramélisée <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les procédés de lavage des graines - Mise en application des procédés de lavage des graines - Travaux pratiques sur les techniques de lavage selon la procédure adaptée: <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application des bonnes pratiques de lavage - Essorage des graines 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratique</p>
<p><i>Sous-compétence 3 : Faire cuire</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 1 Kg de sucre) • Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four • Verser les graines lavées dans la marmite ou four préchauffé • Observer un temps de 20 mn de caramélisation des graines • Retirer les graines • Essorer des graines à l'abri de poussière dans un local aéré aménagée 	<p>Matériel de cuisson et d'essorage</p> <p>Techniques de cuisson</p> <p>Techniques d'essorage des graines</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachides cuites</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la cuisson selon la BPF de l'arachide caramélisée • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de cuisson - Mise en application des procédés de cuisson des graines - Travaux pratiques sur les techniques de cuisson selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application des bonnes pratiques de cuisson - Dosage de sucre 	<p>15 heures dont</p> <p>5 heures de théorie</p> <p>10 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 4 : Refroidir</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Étaler un support lisse et propre sur une table de refroidissement dans une aire aérée • Étaler les graines caramélisées sur support propre de refroidissement • Observer les graines étalées toutes les 5 mn • Observer un temps naturel de refroidissement (30-40 mn) • Éliminer les graines cassées ou mal caramélisées • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipement de refroidissement</p> <p>Technique de refroidissement</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Travaux pratiques sur les techniques de refroidissement selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> • Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de refroidissement 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratique</p>
<p>Sous compétence 5 Conditionner les arachides caramélisées</p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Peser les graines caramélisées • Faire le vide à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires • Introduire les graines caramélisées à la machine ou à la main dans les sachets ou bouteilles alimentaires • Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.) • Conserver/ contrôler les stocks 	<p>Matériel de conditionnement et de stockage</p> <p>Scellage des emballages</p> <p>Contrôle des scellages</p> <p>Enregistrement et archivage des données de production</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les techniques et méthode de conditionnement, sa conservation et l'archivage selon les BPF • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Travaux pratiques sur le conditionnement du de l'arachide grillées selon le procédé technique ; - Visites d'unités de transformation artisanale • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, unité de transformation, tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, équipements divers, supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application du procédé de conditionnement de l'arachide caramélisée 	<p>11 heures dont</p> <p>3 heures de théorie</p> <p>8 heures de pratique</p>
---	---	--	--

T : Théorie (leçons théoriques) **P : Pratique** (Travaux pratiques dans les ateliers pédagogiques de formation ou de production des centres, sorties pédagogiques ou visites d'échanges chez des producteurs ou référents, et voyages d'études).

6.5

Fiche pédagogique du module N°5 : Bonnes pratiques de fabrication de l'arachide enrobée

Compétence : **Produire de l'arachide enrobée**

Numéro : 05

Durée d'apprentissage : 60 heures

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

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 de l'arachide enrobée selon son procédé et des visites des unités de transformation artisanale 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

- **Effectuer la pesée**
- **Etaler les graines sur supports et surfaces sains et propres**
- **Identifier les graines, les débris et avaries**
- **Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non matures**
- **Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin**

Equipement de pesée
Pesage des graines
Enregistrement des données

• **Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques pour mobiliser les équipements quantifier, contrôler la qualité, et calibrer l'arachide selon son procédé de fabrication

• **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Travaux pratiques sur le tri
- Sorties pédagogiques dans les unités de transformation pour des partages d'expériences.

• **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, atelier pédagogique, unités de transformation, Tableau, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, supports de formation.

• **Thème d'évaluation formative**

- Exercice d'application de tri
- Exercice sur la quantification

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

Sous compétence 2 : Laver les graines

<ul style="list-style-type: none"> • Mesurer la quantité d'eau et • Verser les graines dans un dispositif à eau • Observer un temps de 5 mn de trempage • Extraire les débris et mauvaises graines • Enlever les graines dans l'eau • essorer les graines lavées • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipement de lavage des graines</p> <p>Techniques de lavage des graines</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide lavées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le lavage des graines selon la BPF de l'arachide caramélisée • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les procédés de lavage des graines - Mise en application des procédés de lavage des graines - Travaux pratiques sur les techniques de lavage selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application des bonnes pratiques de lavage - Essorage des graines 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratique</p>
<p><i>Sous-compétence 3 : Enrober les graines</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Mesurer la quantité d'arachide, de farine tamisée, œuf, sucre, levure chimique et lait • Epandre respectivement et progressivement la farine sur le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait) • Mettre les graines essorées dans un récipient propre préchauffé local aéré aménagée • Verser le mélange liquide (œuf, sucre, levure chimique et lait) sur les graines en faisant des mouvements de rotation circulaire à l'abri de poussière dans un • Observer un temps d'enrobage 20 mn • Retirer/essorer les graines 	<p>Matériel et équipement d'enrobage des graines Techniques d'enrobage Contrôle qualité des graines d'arachide enrobée Enregistrement des données</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la cuisson et d'enrobage selon la BPF de l'arachide enrobée <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de cuisson et d'enrobage - Mise en application des procédés de cuisson des graines - Mise en application des procédés d'essorage - Travaux pratiques sur les techniques de cuisson et enrobage selon la procédure adaptée: <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation .équipements et matériel de cuisson <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application des bonnes pratiques de 'enrobage et de cuisson 	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 4 : Frire les graines</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer le feu ou four • Poser une marmite ou un cuiseur • Mettre de l'huile alimentaire dans la casserole ou marmite ou four préchauffé • Passer à l'aide d'une passoire et d'une spatule les graines enrobées dans l'huile alimentaire légère bouillante pendant 1 minute • Retirer les graines • Essorer 3 à 5 minutes les graines enrobées passées à l'huile en procédant à l'étalage des graines à l'abri de poussière dans un local aéré 	<p>Matériel de friture et d'essorage</p> <p>Techniques de friture</p> <p>Techniques d'essorage des graines enrobées frites</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachides frites</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la cuisson et d'essorage selon la BPF de l'arachide enrobée <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de cuisson et - Mise en application des procédés de cuisson des graines - Mise en application des procédés d'essorage - Travaux pratiques sur les techniques de cuisson selon la procédure adaptée: <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation .équipements et matériel de cuisson <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application des bonnes pratiques de cuisson et d'essorage 	<p>15 heures dont</p> <p>5 heures de théorie</p> <p>10 heures de pratique</p>
---	---	--	---

Sous compétence 5 : Refroidir

<ul style="list-style-type: none"> • Etaler un support lisse et propre sur une table de refroidissement dans une aire aérée • Etaler les graines caramélisées sur support propre de refroidissement • Observer les graines étalées toutes les 5 mn • Observer un temps naturel de refroidissement (30-40 mn) • Eliminer les graines cassées ou mal caramélisées • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipement de refroidissement</p> <p>Technique de refroidissement</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Travaux pratiques sur les techniques de refroidissement selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de refroidissement 	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de pratique</p>
<p>Sous compétence 6 Conditionner les arachides enrobées</p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Peser les graines enrobées • Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou bouteilles alimentaires • Introduire les graines enrobées dans les sachets ou bouteilles alimentaire Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement • Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.) • Conserver/contrôler les stocks 	<p>Matériel de conditionnement et de stockage</p> <p>Scellage des emballages</p> <p>Contrôle des scellages</p> <p>Enregistrement et archivage des données de production</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les techniques et méthode de conditionnement, sa conservation • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Travaux pratiques sur le conditionnement du de l'arachide grillées selon le procédé technique ; - Visites d'unités de transformation artisanale • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, unité de transformation, tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, équipements divers, supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application du procédé de conditionnement de l'arachide enrobée 	<p>12 heures dont 4 heures de théorie 8 heures de pratique</p>
--	---	---	--

6.6 Fiche pédagogique du module N°6 : Bonnes pratiques de fabrication du bonbon d'arachide

Compétence : Produire le bonbon d'arachide			
Numéro : 06	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 bonbon 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 bonbon d'arachide selon son procédé et des visites des unités de transformation artisanale 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.			
<i>Savoirs liés à la compétence</i>	<i>Balises</i>	<i>Activités d'enseignement et d'apprentissage</i>	<i>Durée</i>

Sous-compétence 1 : Trier les graines

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

Sous-compétence 2 : Sécher

<ul style="list-style-type: none"> • Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre • Recouvrir les graines d'un second tissu • Mettre les produits au soleil pour sécher • Observer un temps de séchage • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipements de séchage</p> <p>Techniques de séchage</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le séchage de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de séchage et caractéristiques, le triage, le nettoyage et la désinfestation des étales - Mise en application des procédures de séchage des graines - Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Exercices sur l'étalage des graines. 	<p>6heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de travaux pratiques</p>
---	---	---	---

Sous-compétence 3 : Torréfier

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer le feu ou four • Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé • Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four • Observer un temps de torréfaction optimal • Observer l'apparition d'une couleur brune • Retirer les graines et laisser refroidir 	<p>Matériel et équipement de torréfaction</p> <p>Techniques de torréfaction</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la torréfaction de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de torréfaction - Mise en application des procédures de torréfaction des graines - Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de torréfaction 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de travaux pratiques</p>
---	--	---	--

Sous compétence 4 : Refroidir

<ul style="list-style-type: none"> • Étaler un support lisse et propre sur une table de refroidissement dans une aire aérée • Étaler les graines caramélisées sur support propre de refroidissement • Observer les graines étalées toutes les 5 mn • Observer un temps naturel de refroidissement (30-40 mn) • Éliminer les graines cassées ou mal caramélisées • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipement de refroidissement</p> <p>Technique de refroidissement</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies</p> <p>Enregistrement des données</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Travaux pratiques sur les techniques de refroidissement selon la procédure adaptée: <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de refroidissement 	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 5 : Dépêlliculer</i></p>			

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

<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le moulin broyeur • Mettre le moulin broyeur en marche • verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur • Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre • Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine • Arrêter le moulin broyeur 	<p>Matériel de broyage et de mouture</p> <p>Technique de mouture</p> <p>Contrôle qualité des graines moulues</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la mouture de l'arachide selon la BPF • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de broyage - Mise en application des procédures de broyage selon les BPF des graines - Mise en application des BPH - Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de broyage • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de broyage 	<p>12 heures dont</p> <p>4 heures de théorie</p> <p>8 heures de pratique</p>
---	--	--	--

Sous compétence 7 : Faire cuir

<ul style="list-style-type: none"> • Mesurer la quantité d'arachide, d'eau et de sucre (2kg d'arachide, et 0,5 Kg de sucre) • Mettre de l'eau et du sucre dans un cuiseur ou marmite ou four • Faire fondre le sucre • Ajouter la pâte dans le sucre fondu dans la marmite ou four préchauffé • Observer un temps de 7 mn de cuisson • Récupérer la pâte résultante pour le moulage 	<p>Matériel de cuisson et d'essorage</p> <p>Techniques de cuisson</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachides cuites</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la précuissons selon la BPF du bonbon d'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de cuisson - Mise en application des procédés de cuisson des graines - Travaux pratiques sur les techniques de cuisson selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation .équipements et matériel de cuisson • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application des bonnes pratiques de cuisson - Dosage du sucre 	<p>15 heures dont</p> <p>5 heures de théorie</p> <p>10 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 8 : Mise en moule</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les moules au préalable • Mettre la pâte d'arachide chaude dans le vide du moule • Observer un temps de 30 mn de moulage et de refroidissement la qualité • Démouler les bonbons • Eliminer les bonbons non conformes • Déterminer la qualité 	<p>Matériel de moulage Techniques de moulage Contrôle qualité de la pâte moulée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la mise en moule de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de mise en moule - Mise en application des procédures de mise en moule des graines - Travaux pratiques sur les techniques de moulage selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de moulage • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de moulage 	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 9 : Conditionner le bonbon d'arachide</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Assurer la régularité des contours des bonbons • Faire le vide (à la machine ou à la main) dans les sachets ou pots alimentaires • Introduire les bonbons dans les sachets ou pots alimentaires • Passer le sachet à la thermo-soudeuse pour fermer hermétiquement • Etiqueter les sachets ou les bouteilles (Lot, date de fabrication et péremption etc.) • Conserver/contrôler les stocks 	<p>Matériel de conditionnement et de stockage</p> <p>Scellage des emballages</p> <p>Contrôle des scellages</p> <p>Enregistrement et archivage des données de production</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les techniques et méthode de conditionnement, sa conservation • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Travaux pratiques sur le conditionnement du de l'arachide grillées selon le procédé technique ; - Visites d'unités de transformation artisanale • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, unité de transformation artisanale, tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, équipements divers, supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application du procédé de conditionnement du bonbon d'arachide 	<p>12 heures dont 4 heures de théorie 8 heures de pratique</p>
--	---	---	--

6.7 Fiche pédagogique du module N°7 : Bonnes pratiques de fabrication de la pâte d'arachide

Compétence : Produire la pâte d'arachide			
Numéro : 07	Durée d'apprentissage : 75 heures		
Fonction et position de la compétence : Cette compétence vise à développer chez l'apprenant, des habiletés pour transformer et conditionner l'arachide en 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 de la pâte d'arachide pure selon son procédé et des visites des unités de transformation artisanale 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"> • Effectuer la pesée • Etaler les graines sur supports et surfaces sains et propres • Identifier les graines, les débris et avaries • Trier en éliminant les corps étrangers, les graines avariés et non matures • Calibrer les graines à l'aide d'une calibreuse ou tarare au besoin 	<p>Equipement de pesée Pesage des graines Enregistrement des données</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques pour mobiliser les équipements quantifier, contrôler la qualité, et calibrer l'arachide selon son procédé de fabrication <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Travaux pratiques sur le tri - Sorties pédagogiques dans les unités de transformation pour des partages d'expériences. <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, atelier pédagogique, unités de transformation, Tableau, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, supports de formation. <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exercice d'application de tri - Exercice sur la quantification 	<p>6heures dont 2 heures de théorie 4 heures de travaux pratiques</p>
--	--	--	---

Sous-compétence 2 : Torrifier les graines

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer le feu ou four • Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé • Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four • Observer un temps de torréfaction optimal • Observer l'apparition d'une couleur brune • Retirer les graines et laisser refroidir 	<p>Matériel et équipement de torréfaction Techniques de torréfaction</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide séchées Enregistrement des données</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la torréfaction de l'arachide <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de torréfaction - Mise en application des procédures de torréfaction des graines - Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de torréfaction 	<p>12 heures dont 4 heures de théorie 8 heures de pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 3 : Refroidir</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Etaler un support lisse et propre sur une table de refroidissement dans une aire aérée • Etaler les graines caramélisées sur support propre de refroidissement • Observer les graines étalées toutes les 5 mn • Observer un temps naturel de refroidissement (30-40 mn) • Eliminer les graines cassées ou mal caramélisées • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipement de refroidissement</p> <p>Technique de refroidissement</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Travaux pratiques sur les techniques de refroidissement selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> • Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de refroidissement 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 4 : Dépêliculer les graines</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer la dépelliculeuse • Verser les graines progressivement dans l'entonnoir • Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières • Arrêter la dépelliculeuse • Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées • Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main 	<p>Matériel et équipement de dépelliculage</p> <p>Technique de dépelliculage</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide dépelliculées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le dépelliculage de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de dépelliculage - Mise en application des procédures de dépelliculage selon les BPF des graines - Mise en application des BPH - Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de dépelliculage 	<p>6heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 5 : Faire la mouture</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le moulin broyeur • Mettre le moulin broyeur en marche • verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur • Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre • Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine • Arrêter le moulin broyeur 	<p>Matériel de broyage et de mouture</p> <p>Technique de mouture</p> <p>Contrôle qualité des graines moulues</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la mouture de l'arachide selon la BPF • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de broyage - Mise en application des procédures de broyage selon les BPF des graines - Mise en application des BPH - Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de broyage • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de broyage 	<p>15 heures dont</p> <p>5 heures de théorie</p> <p>10 heures de pratique</p>
---	--	--	---

Sous compétence 7 : Faire des ajouts

<ul style="list-style-type: none"> • Incorporer un stabilisant (lécithine de soja) dans la pâte • Mélanger en remuant la pâte au stabilisant • Assurer l'homogénéité de la pâte résultante 	<p>Types de stabilisants Technique de stabilisation Contrôle qualité de l'ajout Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur l'ajout des stabilisants • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Travaux pratiques sur les techniques de stabilisation et de mélange selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Matériel d'incorporation de stabilisant • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de stabilisation 	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
--	--	--	---

Sous compétence 8 : Conditionner la pâte d'arachide pure

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

6.8 Fiche pédagogique du module N°8 : Bonnes pratiques de fabrication du beurre d'arachide

Compétence : Produire le beurre d'arachide			
Numéro : 08	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 artisanale 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.			
<i>Savoirs liés à la compétence</i>	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage	Durée
<i>Sous-compétence 1 : Trier les graines</i>			

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

<ul style="list-style-type: none"> • Verser les graines dans un dispositif de cuisson à eau • Observer un temps de cuisson (15 mn) • Enlever les graines précuites à l'eau • Mettre dans un panier • essorer les graines précuites Déterminer la qualité 	<ul style="list-style-type: none"> • Matériel de cuisson et d'essorage • Techniques de cuisson • Techniques d'essorage des graines • Contrôle qualité des graines d'arachides cuites 	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la précuissons et d'essorage des graines selon la BPF du beurre d'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de cuisson et - Mise en application des procédés de cuisson des graines - Travaux pratiques sur les techniques de cuisson selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation .équipements et matériel de cuisson • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application des bonnes pratiques de cuisson 	<p>12 heures dont 4 heures de théorie 8 heures de pratique</p>
<p>Sous compétence 3 : Sécher</p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Etaler les graines sur une grande table munie d'un tissu propre • Recouvrir les graines d'un second tissu • Mettre les produits au soleil pour sécher • Observer un temps de séchage • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipements de séchage</p> <p>Techniques de séchage</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le séchage de l'arachide <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types de séchage et caractéristiques, le triage, le nettoyage et la désinfestation des étales - Mise en application des procédures de séchage des graines - Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée: <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Exercices sur l'étalage des graines. 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de travaux pratiques</p>
---	---	--	--

Sous-compétence 4 : Torréfier

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer le feu ou four • Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé • Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four • Observer un temps de torréfaction optimal • Observer l'apparition d'une couleur brune • Retirer les graines et laisser refroidir 	<p>Matériel et équipement de torréfaction Techniques de torréfaction</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide séchées Enregistrement des données</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la torréfaction de l'arachide <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de torréfaction - Mise en application des procédures de torréfaction des graines - Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de torréfaction 	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de travaux pratiques</p>
---	--	--	--

Sous compétence 5 : Refroidir

<ul style="list-style-type: none"> • Etaler un support lisse et propre sur une table de refroidissement dans une aire aérée • Etaler les graines caramélisées sur support propre de refroidissement • Observer les graines étalées toutes les 5 mn • Observer un temps naturel de refroidissement (30-40 mn) • Eliminer les graines cassées ou mal caramélisées • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipement de refroidissement Technique de refroidissement Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Travaux pratiques sur les techniques de refroidissement selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> • Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de refroidissement 	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 6 : Dépêliculer</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer la dépelliculeuse • Verser les graines progressivement dans l'entonnoir • Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières • Arrêter la dépelliculeuse • Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées • Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main 	<p>Matériel et équipement de dépelliculage</p> <p>Technique de dépelliculage</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide dépelliculées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le dépelliculage de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de dépelliculage - Mise en application des procédures de dépelliculage selon les BPF des graines - Mise en application des BPH - Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de dépelliculage 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 7 : Faire la mouture</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le moulin broyeur • Mettre le moulin broyeur en marche • verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur • Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre • Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine • Arrêter le moulin broyeur 	<p>Matériel de broyage et de mouture</p> <p>Technique de mouture</p> <p>Contrôle qualité des graines moulues</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la mouture de l'arachide selon la BPF • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de broyage - Mise en application des procédures de broyage selon les BPF des graines - Mise en application des BPH - Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de broyage • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de broyage 	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 8 : Faire des ajouts des additifs</i></p>			

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

Types de stabilisants
Technique de stabilisation
Contrôle qualité de l'ajout
Enregistrement des données

• **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
- Travaux pratiques sur les techniques de stabilisation et de mélange selon la procédure adaptée

• **Moyens pédagogiques :**

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

6.9 Fiche pédagogique du module N°9 : Bonnes pratiques de production de l'huile d'arachide

Compétence : Produire de l'huile d'arachide			
Numéro : 09	Durée d'apprentissage : 75 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 d'extraction de l'huile d'arachide selon son procédé et des visites des unités de transformation artisanale 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.			
<i>Savoirs liés à la compétence</i>	<i>Balises</i>	<i>Activités d'enseignement et d'apprentissage</i>	<i>Durée</i>
<i>Sous-compétence 1 : Trier les graines</i>			

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

Sous-compétence 2 : Torréfier

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer le feu ou four • Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé • Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four • Observer un temps de torréfaction optimal • Observer l'apparition d'une couleur brune • Retirer les graines et laisser refroidir 	<p>Matériel et équipement de torréfaction Techniques de torréfaction</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide séchées Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la torréfaction de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de torréfaction - Mise en application des procédures de torréfaction des graines - Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de torréfaction 	<p>12 heures dont 4 heures de théorie 8 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 3 : Refroidir</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Étaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré • Étaler les graines sur les supports propres de refroidissement • Remuer les graines étalées toutes les 5 mn • Observer un temps de refroidissement (30-40 mn) • Éliminer les graines calcinées par un tri • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipement de refroidissement</p> <p>Technique de refroidissement</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 - Travaux pratiques sur les techniques de refroidissement selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de refroidissement 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 4 : Dépêliculer</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer la dépelliculeuse • Verser les graines progressivement dans l'entonnoir • Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières • Arrêter la dépelliculeuse • Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées • Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main 	<p>Matériel et équipement de dépelliculage</p> <p>Technique de dépelliculage</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide dépelliculées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le dépelliculage de l'arachide <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de dépelliculage - Mise en application des procédures de dépelliculage selon les BPF des graines - Mise en application des BPH - Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée: <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de dépelliculage 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 5 : Faire la mouture</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le moulin broyeur • Mettre le moulin broyeur en marche • verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur • Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre • Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine • Arrêter le moulin broyeur 	<p>Matériel de broyage et de mouture</p> <p>Technique de mouture</p> <p>Contrôle qualité des graines moulues</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la mouture de l'arachide selon la BPF • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de broyage - Mise en application des procédures de broyage selon les BPF des graines - Mise en application des BPH - Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de broyage • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de broyage 	<p>15 heures dont</p> <p>5 heures de théorie</p> <p>10 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 6 : Faire le pressage et le malaxage de la pate</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la pâte dans une presse nettoyée ou dans un grand récipient (marmite) propre • Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule • 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 	<p>Matériel de pressage et de malaxage</p> <p>Technique de d'extraction de l'huile</p> <p>Contrôle qualité de l'huile extraite</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur l'extraction de l'huile de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 ; - Travaux pratiques sur les techniques d'extraction selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique d'extraction 	<p>9 heures dont</p> <p>3 heures de théorie</p> <p>6 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 7 : Faire la cuisson de l'huile</i></p>			

- **Allumer le feu/four**
- **Poser la pâte d'arachide pressée ou malaxée dans une marmite/ four**
- **Faire chauffer la pâte d'arachide**
- **Observer l'apparition de l'huile au-dessus de la pâte d'arachide**
- **Extraire l'huile supplémentaire à la louche**

Matériel d'extraction de l'huile
 Technique de d'extraction de l'huile
 Contrôle qualité de l'huile supplémentaire extraite
 Enregistrement des données

• **Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la cuisson de l'huile

• **Stratégies :**

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

• **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation

• **Thème d'évaluation formative**

- Application de bonne pratique de cuisson de l'huile

6 heures dont
 2 heures de théorie
 4 heures de pratique

Sous compétence 8 : Assurer le filtrage de l'huile

- **Allumer le feu/four**
- **Mettre l'huile d'arachide dans une marmite au feu/four**
- **Faire chauffer l'huile d'arachide**
- **Observer la déshydratation de l'huile**
- **Laisser refroidir l'huile**
- **Procéder au filtrage de l'huile à l'aide d'un tissu en nylon propre**

Matériel de filtrage de l'huile
 Technique de filtrage de l'huile
 Contrôle qualité de l'huile filtrée
 Enregistrement des données

• **Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le filtrage de l'huile

• **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de filtrage de l'huile pour son extraction ;
- Mise en application des procédures de filtrage selon les BPF ;
- Travaux pratiques sur les techniques de cuisson selon la procédure adaptée

• **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation

• **Thème d'évaluation formative**

- Application de bonne pratique de filtrage de l'huile

6 heures dont
 2 heures de théorie
 4 heures de pratique

Sous compétence 9 : Conditionner l'huile d'arachide

<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les pots alimentaires • Empoter les pots alimentaires • Etiqueter les pots alimentaires (lot, dates de production et péremption) • Mettre les pots dans les cartons • Mettre en stock les cartons • Assurer le contrôle des stocks 	<p>Matériel de conditionnement et de stockage</p> <p>Scellage des emballages</p> <p>Contrôle des scellages</p> <p>Enregistrement et archivage des données de production</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les techniques et méthode de conditionnement, sa conservation et l'archivage selon les BPF <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Travaux pratiques sur le conditionnement selon le procédé technique ; - Visites d'unités de transformation artisanale <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, unité de transformation d'arachide, tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, équipements divers, supports de formation. <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application du procédé de conditionnement de l'huile d'arachide 	<p>9 heures dont</p> <p>3 heures de théorie</p> <p>6 heures de pratique</p>
--	---	--	---

6.10 Fiche pédagogique du module N°10 : Bonnes pratiques fabrication du « Bakourou »

Compétence : Produire le « bakourou »			
Numéro : 10	Durée d'apprentissage : 90 heures		
Fonction et position de la compétence : Cette compétence vise à développer chez l'apprenant, des habiletés de transformer l'arachide en « bakourou »			
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 « bakourou » selon son procédé et des visites des unités de transformation artisanale 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 90HEURES
Sous-compétence 1 : Trier les graines			

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

Sous-compétence 2: Torréfier les graines

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer le feu ou four • Verser les graines dans la marmite ou four préchauffé • Remuer ou faire retourner les graines à l'aide d'une louche ou de bras de four • Observer un temps de torréfaction optimal • Observer l'apparition d'une couleur brune • Retirer les graines et laisser refroidir 	<p>Matériel et équipement de torréfaction</p> <p>Techniques de torréfaction</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide séchées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la torréfaction de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de torréfaction - Mise en application des procédures de torréfaction des graines - Travaux pratiques sur les techniques de séchage selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de torréfaction 	<p>12 heures dont</p> <p>4 heures de théorie</p> <p>8 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 3 : Refroidir les graines</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Étaler les supports propres de refroidissements sur un tablar dans une aire aéré • Étaler les graines sur les supports propres de refroidissement • Remuer les graines étalées toutes les 5 mn • Observer un temps de refroidissement (30-40 mn) • Éliminer les graines calcinées par un tri • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipement de refroidissement</p> <p>Technique de refroidissement</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies</p> <p>Enregistrement des données</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement de l'arachide <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de refroidissement - Travaux pratiques sur les techniques de refroidissement selon la procédure adaptée <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de refroidissement 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 4 : Dépêliculer</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Allumer la dépelliculeuse • Verser les graines progressivement dans l'entonnoir • Récupérer les graines dépelliculées dans les glacières • Arrêter la dépelliculeuse • Trier les graines en y retenant celles non-dépelliculées • Dépelliculer une seconde fois à la machine ou à la main 	<p>Matériel et équipement de dépelliculage</p> <p>Technique de dépelliculage</p> <p>Contrôle qualité des graines d'arachide dépelliculées</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le dépelliculage de l'arachide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de dépelliculage - Mise en application des procédures de dépelliculage selon les BPF des graines - Mise en application des BPH - Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée: • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de dépelliculage 	<p>6 heures dont</p> <p>2 heures de théorie</p> <p>4 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 5 : Faire la mouture</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le moulin broyeur • Mettre le moulin broyeur en marche • verser les graines progressivement dans l'entonnoir du moulin broyeur • Récupérer la pâte résultante dans une glacière propre • Observer un broyage permettant d'obtenir une pâte fine • Arrêter le moulin broyeur 	<p>Matériel de broyage et de mouture</p> <p>Technique de mouture</p> <p>Contrôle qualité des graines moulues</p> <p>Enregistrement des données</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la mouture de l'arachide selon la BPF <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique de broyage - Mise en application des procédures de broyage selon les BPF des graines - Travaux pratiques sur les techniques de dépelliculage selon la procédure adaptée <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. Equipements de broyage <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de broyage 	<p>15 heures dont</p> <p>5 heures de théorie</p> <p>10 heures de pratique</p>
---	--	---	---

Sous compétence 6 : Faire le pressage et le malaxage de la pâte

<ul style="list-style-type: none"> • Mettre la pâte dans une presse nettoyée ou dans un grand récipient (marmite) propre • Procéder à la presse ou au barattage de la pâte à l'aide d'une spatule • 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 	<p>Matériel de pressage et de malaxage</p> <p>Technique de d'extraction de l'huile</p> <p>Contrôle qualité de l'huile extraite</p> <p>Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le pressage et le malaxage de la pâte • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, et technique pressage et de malaxage - Mise en application des procédures de pressage et de malaxage selon les BPF - Travaux pratiques sur les techniques de pressage et de malaxage selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application de bonne pratique de pressage et de malaxage 	<p>12 heures dont</p> <p>4 heures de théorie</p> <p>8 heures de pratique</p>
--	--	--	--

Sous compétence 7 : Fabriquer le « Bakourou »

<ul style="list-style-type: none"> • Récupérer la pâte d'arachide résultante de la trituration de l'huile • Mesurer la quantité d'eau, de sels, de condiments et d'épices • Incorporer le sel, les épices les condiments et l'eau à la pâte d'arachide résiduelle • Procéder à l'homogénéisation et à la mise en boules du mélange • Faire rouler la pâte en bâtonnet aux extrémités effilées • Faire frire les bâtonnets dans une poêle contenant de l'huile d'arachide 	<p>Matériel de fabrication du « bakourou »</p> <p>Technique de fabrication du « bakourou »</p> <p>Contrôle qualité du « bakourou » produit</p> <p>Enregistrement des données</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les procédés de fabrication du bakourou selon la BPF <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les méthodes, les types et technique de fabrication - Mise en application des procédés de fabrication - Travaux pratiques sur les techniques de fabrication et de cuisson selon la procédure adaptée <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Application des bonnes pratiques de fabrication - Dosage de sel 	<p>12 heures dont 4 heures de théorie 8 heures de pratique</p>
<p><i>Sous compétence 8: Faire refroidir</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Etaler les supports lisses et propres sur de tablar de refroidissements dans une aire aéré aménagée • Etaler les « bankourou » sur les supports propres de refroidissement • Observer un temps de refroidissement (30-40 mn) Séparer « bankourou » brisées • Déterminer la qualité 	<p>Matériel et équipement de refroidissement Technique de refroidissement Contrôle qualité des graines d'arachide refroidies Enregistrement des données</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le refroidissement • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 selon le BPF - Travaux pratiques sur les techniques de refroidissement selon la procédure adaptée • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation • Thème d'évaluation formative Application de bonne pratique de refroidissement 	<p>6 heures dont 2 heures de théorie 4 heures de pratique</p>
<p>Sous compétence 7 Conditionner le bakourou</p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer les pots ou sachets alimentaires propres • Mettre les « bakourou » en pot, en plateau ou en sachet alimentaires • Procéder à l'étiquetage (lot, dates de production et péremption) • Assurer la mise en stock les lots • Assurer le contrôle des stocks 	<p>Matériel de conditionnement et de stockage Scellage des emballages Contrôle des scellages Enregistrement et archivage des données de production</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les techniques et méthode de conditionnement, sa conservation • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Travaux pratiques sur le conditionnement selon le procédé technique ; - Visites d'unités de transformation artisanale • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Atelier pédagogique, unité de transformation d'arachide, tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, équipements divers, supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application du procédé de conditionnement de l'huile d'arachide 	<p>15 heures dont 5 heures de théorie 10 heures de pratique</p>
---	---	--	---

6.11

Fiche pédagogique du module N°11 : Gestion d'une unité de transformation artisanale d'arachide

Compétence : Gestion d'une unité de transformation artisanale d'arachide

Numéro : 11

Durée d'apprentissage : 60 heures

Fonction et position de la compétence : **Ce module permet donc à l'apprenant de se familiariser avec les règles de gestion et de les appliquer pour la promotion des activités de transformation et la bonne marche de l'entreprise**

La gestion est une exigence majeure pour le bon développement et la promotion de toute activité. Aussi, l'organisation et la structuration de l'entreprise et des ressources humaines, l'élaboration de la documentation et des enregistrements nécessaires au suivi de l'activité de transformation, l'entretien des équipements, sont des éléments clés conduisant au succès de l'entreprise.

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

Savoirs liés à la compétence

Balises

Activités d'enseignement et d'apprentissage

Durée

Sous-compétence 1 : Elaborer un plan de transformation

- **Evaluer les besoins**
- **Elaborer un budget cohérent**
- **Identifier les fournisseurs appropriés de matériel/équipement**
- **Etablir un calendrier de transformation**

Elaboration d'un budget
Liste des fournisseurs établis
La transformation de l'arachide en produit agroalimentaire

- **Objectif général :**
 - Donner à l'apprenant des connaissances sur l'évaluation des besoins, élaboration du budget, identification des fournisseurs de matériel et équipement d'une unité de transformation artisanale
- **Stratégies :**
 - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
 - Exposé animation du formateur sur les notions de base de budget d'une unité
 - Exercice pratique sur l'élaboration d'un budget et plan de transformation ;
 - Visites de fournisseurs de matériels et équipements de transformation ;
- **Moyens pédagogiques :**
 - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, images et films, supports de formation
- **Thème d'évaluation formative**
 - Elaboration d'un budget
 - Elaboration d'un plan de transformation d'une unité de transformation

5 heures dont
2 heures de théorie et
3 heures de travaux
pratiques

Sous-compétence 2 : Elaborer un plan de suivi technique des activités

- **Mettre en place les outils de gestion technique**
- **Suivre les travaux**
- **Etablir un point hebdomadaire des données de documents de gestion**
- **Etablir le bilan d'activités**

Plan d'action opérationnel
Outils de suivi
Tableau des descriptions de tâches et des responsabilités
Journal de bord
Rapport bilan annuel

• **Objectif général :**

- Donner à l'apprenant des connaissances sur l'élaboration d'un plan d'action opérationnel de suivi technique d'une unité de transformation artisanale

• **Stratégies :**

- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
- Exposé animation du formateur sur les notions de base sur la plan d'action et outils de suivi des activités d'une unité de transformation,
- Exercice pratique sur l'élaboration d'un plan d'action opérationnel et calendrier de suivi

• **Moyens pédagogiques :**

- Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, images et films, supports de formation, matériel et équipement de transformation

• **Thème d'évaluation formative**

- Les outils de suivi technique

5 heures dont
2 heures de théorie et
3 heures de travaux
pratiques

Sous-compétence 3 : Elaborer des comptes d'exploitation

<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionner les activités • Calculer les couts de revient des produits • Déterminer les recettes et les dépense • Etablir un compte d'exploitation • Analyser et évaluer le compte d'exploitation 	<p>Paramètre à prendre en compte, calcul des coûts : étapes de calcul des coûts</p> <p>Interprétation du bilan</p> <p>Justification de pièces comptables</p>	<p>•Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances sur l'élaboration d'un compte d'exploitation d'une unité de transformation artisanale <p>•Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les notions de base sur le compte d'exploitation prévisionnel - Travaux dirigés sur le calcul des coûts et amortissement, analyse d'un compte d'exploitation prévisionnel <p>Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> •Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, images et films, supports de formation <p>Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaboration d'un compte d'exploitation - Analyse d'un compte d'exploitation 	<p>14 heures dont 6 heures de théorie et 8 heures de travaux pratiques</p>
---	--	--	--

Sous compétence 4 : Tenir une comptabilité simplifiée

<ul style="list-style-type: none"> • Etablir un bon de commande • Etablir un reçu et une facture • Tenir un cahier de caisse et un cahier de banque • Classer les pièces • Contrôler les pièces 	<p>Outils de la comptabilité Techniques d'élaboration des outils comptables (factures, reçus... Techniques d'enregistrement Classement des pièces comptables</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances sur la tenue d'une comptabilité simplifiée d'une unité de transformation artisanale <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les notions de base sur la comptabilité - Travaux dirigés sur les outils et pièces comptable <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, images et films, supports de formation, matériel et <p>Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Outils et pièces comptables - Les résultats d'exploitation 	<p>20 heures dont 8 heures de théorie et 12 heures de travaux pratiques</p>
---	--	--	---

Sous compétence 5 : Gérer des stocks de produits ou matériel de transformation

<ul style="list-style-type: none"> • Acheter les produits • Enregistrer les entrées de produits • Enregistrer les sorties de produits • Suivre le stock de produits • Etablir un bon d'entrée ou de sortie de produits 	<p>Bordereau de livraison Fiche de stock remplie Fiche établie stocks Techniques de tenue d'un relevé de stock Techniques de l'inventaire</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances sur la gestion des stocks d'une unité de transformation artisanale • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les notions de base de gestion de stock et ses règles - Travaux dirigés sur les outils de gestion des stocks • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, supports de formation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Techniques de gestion de stock - Techniques d'inventaire 	<p>8 heures dont 4 heures de théorie et 4 heures de travaux pratiques</p>
--	---	--	---

Sous-compétence 6 : Gérer la main d'œuvre

<ul style="list-style-type: none"> • Déterminer les dépenses et les coûts de revient de la MO • Organiser une équipe de travail • Assurer la répartition des tâches et la responsabilisation des membres • Veillez au respect des consignes • Assurer le pointage et le paiement • Observer les règles de législation et sécurité du travail 	<p>Notions de base sur la gestion des ressources humaines Législation du travail Organisation du travail et répartition des tâches dans une exploitation de production d'arachide Gestion des conflits</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances sur la gestion des ressources humaines dans une unité de transformation artisanale d'arachide <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les notions de base de la gestion des ressources humaines et la législation du travail - Travaux dirigés et étude de cas <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, supports de formation, <p>Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contrat de travail - Règles de sécurité du travail - Organisation du travail 	<p>8 heures dont 4 heures de théorie et 4 heures de travaux pratiques</p>
--	--	--	---

6.12 Fiche pédagogique du module N°12 : Commercialisation des produits agroalimentaire à base de l'arachide

Compétence : Vendre les produits d'une unité de transformation artisanale de l'arachide

Numéro : 12

Durée d'apprentissage : 30 heures

Fonction et position de la compétence : **L'installation de cette compétence chez l'apprenant le prépare à mieux vendre ses produits**

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

Savoirs liés à la compétence

Balises

Activités d'enseignement et d'apprentissage

Durée

Sous-compétence 1 : Prospecter le marché

<ul style="list-style-type: none"> • Rechercher les informations sur les prix • Identifier des clients et marchés potentiels • Dresser la liste des clients et marchés • Etablir un calendrier de vente 	<p>Liste des clients Relation avec d'autres producteurs Négociation avec les clients Détermination des prix de vente Produits concurrents Analyse des situations vécues sur le marché</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances sur la prospection du marché • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les notions de base du marketing et étude de marché ; - Exercice pratique • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Etablissement d'un calendrier de vente 	<p>12 heures dont 4 heures de théorie et 8 heures de travaux pratiques</p>
---	---	---	--

Sous compétence 2 : Ecouler les produits

<ul style="list-style-type: none"> • Présenter les produits aux partenaires acheteurs consommateurs • Négocier avec les acheteurs • Effectuer la vente des produits • Etablir les documents de vente des produits (contrat, reçus, etc.) • Livrer le produit aux clients 	<p>Exposition des produits Présentation des produits Réseau de distribution Circuit de distribution Offre de service d'accueil</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> • Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la vente des produits • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les notions de base sur les techniques de négociation, de présentation des produits et de vente ; - Exercice pratique ; établissement d'un contrat de vente • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, images et films, supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Techniques et modes de vente 	<p>12 heures dont 4 heures de théorie et 8 heures de travaux pratiques</p>
--	--	---	--

Sous compétence 3 : Evaluer la vente

<ul style="list-style-type: none"> • Etablir les registres de livraisons • Etablir le bilan des ventes réalisés/ prévues • Apporter les corrections nécessaires 	<p>Cahier de vente Bordereau de livraison</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur l'évaluation de la vente des produits • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les notions de base de tenue des registres de livraisons et des ventes ; - Exercice pratique, bilan des ventes • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Bilan des ventes 	<p>6 heures dont 2 heures de théorie et 4 heures de travaux pratiques</p>
---	---	---	---

6.13 Fiche pédagogique du module N°13 : Bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans une unité de transformation artisanale d'arachide

Compétence : Appliquer les BPH-BPF dans une unité de transformation artisanale d'arachide			
Numéro : 13	Durée d'apprentissage : 30 heures		
Fonction et position de la compétence : Cette compétence installée chez un apprenant lui permet d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication dans une unité artisanale de transformation d'arachide.			
Démarche particulière à la compétence : La formation se fera pour cette compétence à travers des exposés-animations du formateur, des exercices pratiques et études de cas et travaux dirigés			
Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage	Durée
Sous compétence 1 : Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène corporelle			

<ul style="list-style-type: none"> • Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains • Tailler les ongles • Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle) • Eviter de porter les bijoux et les vernis sur les ongles 	<p>Gestion de l'hygiène corporelle Concept des BPH Procédures de l'hygiène corporelle Principe de la marche en avant des produits</p>	<p>• Objectif général</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant les connaissances pratique sur les bonnes pratiques d'hygiène corporelle dans une unité de transformation artisanale <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 BPH - Exercice pratique <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier. Matériel et équipement, désinfectant, unité de transformation ou plateforme pédagogique <p>• Thème d'évaluation formative</p> <ul style="list-style-type: none"> - Les règles de BPH 	<p>8 heures dont 2 heures de théorie et 6 heures de travaux pratiques</p>
---	--	--	---

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

<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Application des techniques de nettoyage, de désinfection et de stérilisation du matériel et des équipements</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant les connaissances pratique sur les bonnes pratiques d'hygiène du matériel d'une unité de transformation artisanale • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 l'application des procédures de nettoyage et de désinfection des matériels - Exercice pratique • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier. Matériel et équipement, désinfectant, unité de transformation ou plateforme pédagogique Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application des règles de BPH 	<p>12 heures dont 2 heures de théorie et 10 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 3 : Appliquer des bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le milieu de travail (extérieur et intérieur) selon la procédure de nettoyage et de désinfection • Trier les déchets solides Entreposer les déchets non biodégradables dans les containers prévus à cet effet • Traiter les déchets biodégradables selon la procédure de traitement des déchets • Essuyer et désinfecter le sol et les murs de la salle de travail selon la procédure de nettoyage et désinfection 	<p>Application des techniques de nettoyage et de désinfection des locaux de travail</p> <p>Entreposage et nettoyage des poubelles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant les connaissances pratique sur les bonnes pratiques d'hygiène de l'environnement d'une unité de transformation artisanale • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les notions de base d'hygiène de l'environnement, pollution et gestions des déchets - Travaux pratiques sur l'application des procédures de nettoyage et de désinfection des matériels - Exercice pratique • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Atelier pédagogique, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, désinfectant, unité de transformation Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Application des règles de protection de l'environnement d'une unité de transformation artisanale 	<p>10 heures dont 2 heures de théorie et 8 heures de travaux pratiques</p>
---	---	---	--

6.14 Fiche pédagogique du module N°14: Gestion des déchets et de l'environnement d'une unité de transformation artisanale d'arachide

Compétence : Appliquer les mesures et règles de gestion des déchets			
Numéro : 14	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 artisanale.			
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			

<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Elaboration des clauses d'un contrat avec le prestataire pour l'évacuation des ordures</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances nécessaires pour établir un contrat avec un prestataire • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, téléphone, ordinateur, images et films, supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Types de contrat 	<p>4 heures dont 2 heures de théorie et 2 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous-compétence 2 : Collecter les déchets solides</i></p>			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Types de déchets solides Techniques de séparation des déchets solides biodégradables et non biodégradables</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la collecte des déchets solide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur les différents types de déchets solides, les méthodes et équipements de collecte des déchets - Travaux pratiques. • Moyens pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, images et films, supports de formation. • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Techniques de séparation des déchets 	<p>6 heures dont 2 heures de théorie et 4 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous compétence 3 : Evacuer les déchets solides</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> • Placer le container contenant les déchets solides devant l'espace prévu à cet effet • Enlever les déchets par le prestataire 	<p>Gestion des déchets : entreposage et évacuation des déchets Vidange des poubelles</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général : <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur l'évacuation des déchets solide • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 : <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, images et films, supports de formation .matériel et équipement d'évacuation • Thème d'évaluation formative <ul style="list-style-type: none"> - Techniques et méthodes d'entreposage des déchets - Techniques et méthodes d'évacuation des déchets - Position des containers d'évacuation 	<p>6 heures dont 2 heures de théorie et 4 heures de travaux pratiques</p>
---	--	---	---

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

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

6.15 Fiche pédagogique du module N°15 : Communication en milieu professionnel

Compétence : Communiquer en milieu professionnel			
Numéro : 15	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.			
<i>Savoirs liés à la compétence</i>	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage	Durée
<i>Sous-compétence 1 : Entretien des relations avec les collaborateurs et les partenaires</i>			

<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, téléphone, images et films, supports de formation. • Thème d'évaluation formative - Rédaction d'un rapport hebdomadaire. 	<p>20 heures dont 8 heures de théorie 12 heures d'exercices pratiques et de jeux de rôles</p>
--	--	--	---

6.16 Fiche pédagogique N°16 : Montage de projet d'une unité de transformation artisanale d'arachide

Compétence : Monter un projet d'une unité de transformation artisanale d'arachide

Numéro : 16

Durée d'apprentissage : **120 heures**

Fonction et position de la compétence : **Cette compétence prépare l'apprenant à mieux analyser sa situation et de disposer des outils pour élaborer et mettre en œuvre un projet d'exploitation d'une unité de transformation de l'arachide en produit agroalimentaire**

Démarche particulière à la compétence : **Le développement de la compétence nécessite un accompagnement tout au long de la formation. Cet accompagnement commence avec l'étude de son environnement des affaires par l'apprenant. Il se poursuit par le renforcement des capacités de l'apprenant à murir son idée de projet et à le dimensionner, à documenter les informations et à finaliser son projet professionnel. L'apprenant pourra mettre en œuvre son projet professionnel avec ses propres fonds ou bien pourra le soumettre à toute institution pour recherche de financement.**

Savoirs liés à la compétence

Balises

Activités d'enseignement et d'apprentissage

Durée

Sous-compétence 1 : Monter un projet d'installation

<ul style="list-style-type: none"> • Etudier le milieu • Collecter les informations • Identifier le projet • Rédiger le projet 	<p>Esprit entrepreneurial Motivations Potentiel-atouts/contraintes Opportunités/risques Fixation et définition des objectifs Techniques de montage de projets : faisabilité technique et économique, étude du marché, plan de financement Présentation du projet Système juridique et fiscal de son projet Gestion du temps</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques pour élaborer son projet. <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation de l'accompagnateur sur l'esprit entrepreneurial, la définition d'un projet, l'étude de faisabilité sur le plan technique et économique, le plan de financement, la rédaction proprement dit du projet ; - Travaux dirigés sur l'exploitation d'un canevas de rédaction de projet ; - Travaux dirigés sur l'exploitation des informations de son milieu à prendre en compte dans la rédaction d'un projet. - Echanges de groupes et entretien individualisé entre accompagnateurs et apprenants <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, supports de formation. - 	<p>80 heures dont 20 heures de théorie et 60 heures de travaux pratiques</p>
--	---	---	--

Sous-compétence 2 : Rechercher un financement

<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les sources de financement • Soumettre une demande de financement • Défendre le projet 	<p>Recherche de partenaires de financement Demande de financement Technique de négociation de financement</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des informations sur la recherche de financement pour un projet. <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé ou conférence animée par des personnes ressources des services d'appui aux financements de projets (partenaires et sources de financement de projets) ; - Jeux de rôles par groupes d'apprenants sur les techniques de plaidoyer et de négociation d'un financement de projet. <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, supports de formation. 	<p>20 heures dont 4 heures de théorie 16 heures de travaux pratiques</p>
<p><i>Sous-compétence 3 : Exécuter un projet</i></p>			
<ul style="list-style-type: none"> • Conduire les opérations du projet • Evaluer le projet 	<p>Mobilisation des ressources Conduite de son projet Bilan de son projet</p>	<p>• Objectif général :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques pour exécuter un projet de vie <p>• Stratégies :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ; - Exposé animation du formateur sur la conduite de projet, son évaluation et l'établissement de son bilan ; - Travaux dirigés par groupes d'apprenants sur l'évaluation de projets et l'élaboration de bilan (simulations). <p>• Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, supports de formation. 	<p>20 heures dont 8 heures de théorie 12 heures de travaux dirigés</p>

6.17 Fiche pédagogique du module N°17 : Métier et formation du/ de la transformateur (trice) artisanal (e) de l'arachide

Compétence : Se situer au regard du métier de transformateur artisanal de l'arachide			
Numéro : 17		Durée d'apprentissage : 10 heures	
Fonction et position de la compétence : Cette compétence installée chez un apprenant lui permet d'avoir une vision globale du métier du métier de transformateur artisanal 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.			
<i>Savoirs liés à la compétence</i>	<i>Balises</i>	<i>Activités d'enseignement et d'apprentissage</i>	<i>Durée</i>
<i>Etape 1 : Informations</i>			
<ul style="list-style-type: none"> • S'informer sur le marché du travail correspondant au métier, et des opportunités qu'elle offre • S'informer sur l'organisation des entreprises • S'informer sur la nature et les exigences du métier 	<ul style="list-style-type: none"> • Données sur le métier • Informations sur le marché de l'emploi à ce métier • Organisation des opérations • Nature et exigences du métier et la formation 	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général • Donner à l'apprenant des informations pour explorer le métier et la formation • Stratégies : <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - 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
<i>Etape 2 : Application</i>			

<ul style="list-style-type: none"> • 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 (apprenant) par rapport au métier et à la formation. • Faire part des informations recueillies ainsi que sa perception (apprenant) du métier et de la formation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Situation des habiletés, aptitudes et connaissances pour pratiquer le métier • Echanges par rapport au métier et à la formation 	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général - Donner à l'apprenant les connaissances pour inventorier ses habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier. • Stratégies : - Recherche enquête auprès de professionnelles par groupes d'apprenants ; - Synthèse des résultats par groupe : inventaire des habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier et la formation y relative. • Moyens pédagogiques : - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier. 	<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"> • 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 • Reconnaître ses forces ainsi que les faiblesses à corriger • Donner les raisons qui motivent son choix 	<ul style="list-style-type: none"> • Aptitudes et connaissances • Forces et faiblesses par rapport aux exigences liées à la formation et au métier • Les motivations 	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif général - Donner à l'apprenant les connaissances pour le bilan de ses connaissances et de ses qualités personnelles. • Stratégies : - Exposé individuel sur leur bilan personnel ; - Synthèse sur les forces et faiblesses. • Moyens pédagogiques : - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier. 	<p>2 heures d'exposé des apprenants</p>
---	---	---	---

VII. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

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 apprenants³. 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 transformateur artisanal 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 la transformateur (trice) artisanale 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 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 ;

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

- 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

Activité	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
Approche par compétences (APC)	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
Certification	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)
Compétence	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)
Comportement observable	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)
Connaissances	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
Critères de performance	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)
Emploi	Ensemble des activités qu'un individu exerce régulièrement et qui lui sont attribuées en fonction de l'organisation.
Evaluation critériée	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)
Evaluation des apprentissages	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)
Evaluation formative	Evaluation diagnostic dans un but d'assistance, d'amélioration ou de correction s'il y a lieu (guide OIF)

Evaluation sommative ou de sanction	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)
Fonction	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
Formation professionnelle	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)
Ingénierie pédagogique	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)
Métier	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
Objectif de formation	Traduction de la compétence en comportements observables et mesurables (guide OIF)
Opération	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
Performance	Objectif minimum à atteindre en fonction des critères de formation définis et adaptés à un groupe déterminé. Comportement observable et mesurable
Processus de travail	Suite d'étapes ordonnées dans le temps qui permettent d'obtenir un résultat (produit ou service) (guide OIF)
Qualification	La notion de qualification renvoie à un jugement officiel et de légitimé qui reconnaît à une ou plusieurs personnes des capacités requises pour exercer un métier, un emploi ou une fonction
Qualification professionnelle	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)

Règle de verdict	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)
Savoir	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
Seuil de réussite	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)
Tâche	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
Tolérance	Marge d'erreur acceptable qui indexe généralement les éléments observables d'une compétence (guide OIF)
VAE	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 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 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

N°	Nom et prénom	Activité / Fonction	Localité
1.	Mme Tapadé Nami	Productrice, PCA SOCOCEM	Bibol, Garoua
2.	M. Dawaï 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 Zoumbaï 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

N°	Nom et prénom	Maillon	Localité
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 Bathelemy	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
Services centraux			
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
Services régionaux (Adamaoua)			
9.	Mme Yiita Tossom Béatrice	MINADER	N'Gaoundéré
10.	Mr Mahamat Boukar	MINEPIA	N'Gaoundéré
11.	Mr Kenne Tamzop Ernest	MINEFOP	N'Gaoundéré
Services régionaux (Nord)			
12.	Mr Yaya Wazzan	MINADER	Garoua
13.	Mr Ngomna Michel	MINEPIA	Garoua
14.	Mr Dawaye Eguessa Todou	MINEFOP	Garoua
Etablissements de formation professionnelle agropastorale			
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
Organisations professionnelles			
20.	Mr Oumarou Youssoufa	CNPCC	Garoua
21.	Mr Hayatou el.Souley	SCA (Coopérative laitière)	N'gaoundéré
CAPEF			
22.	Mr Ngounou Tajo Guy Bertin	CAPEF	Yaoundé
Programmes / projets			
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

