



# Référentiel pour le métier **OPERATEUR (TRICE) DE TRAITE DU LAIT**

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 metier compétence

Référentiel de formation

Référentiel d'évaluation

Guide d'organisation pédagogique et matérielle

Guide Pédagogique



## SOMMAIRE

LISTE DES ABREVIATIONS ET ACRONYMES .....	6
Préface .....	7
Résumé .....	8
Remerciements .....	9

### **SECTION 1: RÉFÉRENTIEL METIER COMPÉTENCE** **10**

INTRODUCTION .....	11
I. CONTEXTE GENERAL .....	12
II. CARTOGRAPHIE DES EMPLOIS/METIERS DE LA CHAINE DE VALEURS LAIT .....	13
2.1 Présentation générale .....	13
2.2 Choix des métiers pour les référentiels à développer.....	14
III. DESCRIPTION GENERALE DU METIER D'OPERATEUR (TRICE) DE TRAITE DU LAIT.....	15
3.1 Définition du métier .....	15
3.2 Secteur d'activités .....	15
3.3 Nature du travail .....	15
3.4 Technologies utilisées.....	15
3.5 Conditions de travail.....	16
3.6 Conditions d'entrée sur le marché du travail.....	18
IV. ANALYSE DES FONCTIONS, TACHES ET OPERATIONS.....	19
1.1 Fonctions principales .....	19
1.2 Fonctions connexes .....	22
V. DESCRIPTION DES CONDITIONS DE REALISATION ET DES CRITERES DE REUSSITE DES TACHES ET DES OPERATIONS.....	23
VI. PROCESSUS DE TRAVAIL .....	27
VII. HABILITES TRANSFERABLES ET COMPORTEMENTS SOCIO-AFFECTIFS REQUIS .....	27
VIII. PRESENTATION DES COMPETENCES VISEES PAR LE METIER D'OPERATEUR DE TRAITE DU LAIT .....	30
1.1 Compétences particulières.....	30
1.2 Compétences générales.....	30
1.1 Matrice des compétences du métier d'opérateur de traite du lait .....	31
SUGGESTIONS AYANT TRAIT A LA FORMATION.....	32
CONCLUSION .....	33

### **SECTION 2: RÉFÉRENTIEL DE FORMATION** **34**

INTRODUCTION .....	35
I. FONDEMENTS DE LA FORMATION .....	36
1.1 Finalités du secteur de la formation.....	36
1.2 Les nouvelles évolutions des orientations de la formation professionnelle.....	36
II. DESCRIPTION GENERALE DU METIER.....	37
2.1 Définition du métier .....	37
2.2 Contexte professionnel.....	37
2.3 Opportunités d'emploi .....	38
III. LISTE DES COMPETENCES VISEES PAR LA FORMATION .....	38
3.1 Compétences particulières .....	38
3.2 Compétences générales .....	38
IV. MATRICE DES OBJETS DE FORMATION .....	39
5.1 Objectif de comportement N°1 : Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait .....	39
5.2 Objectif de comportement N°2 : Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière.....	42
5.3 Objectif de comportement N°3 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait... 43	
5.4 Objectif de comportement N°4 : Communiquer en milieu professionnel.....	44
5.5 Objectif de situation n°5 : Se situer au regard du métier et de la formation de l'opérateur de traite du lait .....	45
VI. LISTE DES MODULES.....	46
VII. DESCRIPTION DES MODULES.....	47
Module N°1 : Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière .....	47
Module N°2 : Gestion des opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière	50
Module N°3 : Bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait.....	52
Module N°4 : Communication en milieu professionnel .....	54
Module N°5 : Métier et formation de l'opérateur (trice) de traite du lait .....	56
VIII. LOGIGRAMME DES SEQUENCES DE FORMATION .....	58
IX. PROGRAMME DE REALISATION DE LA FORMATION.....	59

<b>SECTION 3: RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION</b>	<b>61</b>
INTRODUCTION .....	62
I. MODALITES DE FORMATION ET D'EVALUATION .....	63
1.1 Identification du vivier .....	63
1.2 Modalités de formation .....	63
1.2.1 Mode de formation.....	63
1.2.2 Durée de formation .....	63
1.3 Modalités d'évaluation.....	63
1.4 Conditions de reprises.....	63
II. LISTE DES COMPETENCES ET MODULES VISEES PAR LA FORMATION .....	64
III. EVALUATION DE LA FORMATION .....	65
3.1 Objectif de comportement N°1 : Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait .....	65
3.2 Objectif de comportement N°2 : Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière.....	75
3.3 Objectif de comportement N°3 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de la traite du lait .....	80
3.4 Objectif de comportement N°4 : Communiquer en milieu professionnel .....	85
CONCLUSION .....	90
<b>SECTION 4: GUIDE D'ORGANISATION PÉDAGOGIQUE ET MATÉRIELLE</b>	<b>91</b>
INTRODUCTION .....	92
I. TABLEAU DE SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION.....	93
II. L'ORGANISATION PHYSIQUE ET MATÉRIELLE.....	93
1. Ressources matérielles .....	93
2.1.1 Machinerie, équipements et accessoires .....	93
2.1.2 Matériel de sécurité.....	94
2.1.3 Matière d'œuvre et matière première .....	94
2.1.4 Mobilier et équipements de bureau .....	94
2.1.5 Matériels audiovisuels et informatiques.....	95
2.1.6 Matériel didactique.....	96
1. Ressources physiques.....	97
2.1.7 Infrastructures et aménagements .....	97
2. Ressources humaines .....	98
2.1.8 Les besoins et le profil des formateurs.....	98
2.1.9 Les besoins en personnels de soutien (responsables des ateliers pédagogiques, référents ou maîtres de stage, professionnels du métier).....	98
2.1.10.. Le perfectionnement des formateurs.....	99
<b>SECTION 5: GUIDE PÉDAGOGIQUE</b>	<b>101</b>
I. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU GUIDE.....	102
II. PRINCIPES PÉDAGOGIQUES RECOMMANDÉS .....	102
III. PROJET ÉDUCATIF ET INTENTIONS PÉDAGOGIQUES .....	103
IV. PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION .....	104
V. LISTE DES COMPETENCES.....	104
VI. PRÉSENTATION DES FICHES DE SUGGESTIONS PÉDAGOGIQUES.....	105
6.1 Fiche pédagogique du module N°1 : Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière .....	106
6.2 Fiche pédagogique du module N°2 : Gestion des opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière .....	111
6.3 Fiche pédagogique du module N°3 : Bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait.....	114
6.4 pédagogique du module N°4 : Communication en milieu professionnel .....	117
6.5 Fiche pédagogique du module N°5 : Métier et formation de l'opérateur de traite du lait .....	118
VII. INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES .....	120
7.1 Sensibilisation et formation des acteurs pour l'implantation de la formation .....	120
7.2 Mobilisation des ressources .....	120
7.3 Application et suivi du programme de formation .....	120
7.4 Mécanisme de suivi des séjours en milieu professionnel .....	121



## LISTE DES ABREVIATIONS ET ACRONYMES

<b>APC</b>	:	Approche par Compétences
<b>AST</b>	:	Analyse de la Situation de Travail
<b>DR</b>	:	Délégation régionale
<b>FPAP</b>	:	Formation Professionnelle Agropastorale
<b>GIZ</b>	:	Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit Coopération technique allemande
<b>MINADER</b>	:	Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural
<b>MINEFOP</b>	:	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
<b>MINEPAT</b>	:	Ministère de l'Economie, de la Planification et de l'Aménagement du Territoire
<b>MINEPIA</b>	:	Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales
<b>PADER</b>	:	Programme d'Appui au Développement Rural
<b>PLANOPAC</b>	:	Plateforme Nationale des Organisations Professionnelles Agro-sylvo-pastorales et Halieutiques du Cameroun
<b>Programme AFOP</b>	:	Programme Appui à la Rénovation et au Développement de la Formation Professionnelle dans les Secteurs de l'Agriculture, de l'Elevage et des Pêches.
<b>RMC</b>	:	Référentiel de métier-compétences

## Préface

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

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

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

C'est dans ce sens que le présent référentiel de formation pour le métier d'opérateur de traite de lait a été élaboré selon l'Approche Par Compétences dans le but d'élargir et d'améliorer les offres de formation dans le sous-secteur élevage, pêche et industries animales en général et celui de la filière laitière en particulier.

En effet, l'analyse des chaînes de valeur laitière 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.

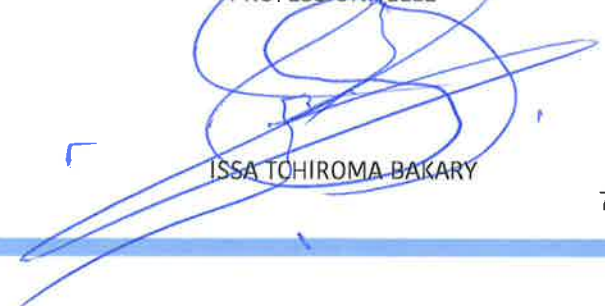
Au nom du Gouvernement Camerounais, nous réitérons nos remerciements au Gouvernement Allemand à travers la GIZ et plus particulièrement au Programme d'Appui de Développement Rural (PADER), pour son implication déterminante à l'élaboration de ce référentiel.

LE MINISTRE DE L'ÉLEVAGE, DES PÊCHES  
ET DES INDUSTRIES ANIMALES



Docteur TAIGA

LE MINISTRE DE L'EMPLOI ET DE LA FORMATION  
PROFESSIONNELLE



ISSA TOHIROMA BAKARY

## Résumé

Le référentiel de formation professionnelle pour le métier d' Opérateur (trice) de traite de lait est le fruit de la coopération entre d'une part, la République du Cameroun à travers le Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales (MINEPIA) et le Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle (MINEFOP) et d'autre part la République Fédérale d'Allemagne représentée par la GIZ à travers le Programme d'Appui au Développement Rural (GIZ/PADER).

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

Le présent document comporte cinq sections:

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

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



## Remerciements

Ce Référentiel de formation du métier d'opérateur (trice) de traite de lait a été élaboré selon l'Approche Par Compétences (APC) sous la tutelle technique du Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales (MINEPIA) en collaboration avec le Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MINADER) et le 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.

OPERATEUR (TRICE)  
DE TRAITE DU LAIT

**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 lait dans ses différents maillons de la chaîne de valeurs.

Le présent document de Référentiel de Métier-Compétences (RMC) est celui de **l'opérateur (trice) de traite du lait**. Il est la première étape de la conception de l'ensemble des référentiels pour ce métier. Il décrit les activités que l'apprenant en fin de formation, exercera dans sa vie professionnelle. Il sert de point de repère commun aux différents acteurs des milieux du travail et du monde de la formation. Le RMC de l'opérateur (trice) de traite du lait dresse le portrait plus ou moins exhaustif de ce métier. Il est élaboré à partir des informations recueillies auprès des professionnels et des personnes ressources sur le terrain et au cours de l'atelier de l'AST. Les informations recueillies au cours de cet atelier permettent de formuler les compétences et de définir celles visées par la formation.

Le RMC de l'opérateur (trice) de traite du lait comprend les rubriques suivantes :

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

## I. CONTEXTE GENERAL

Le Cameroun dispose d'un cheptel bovin estimé à environ six millions de têtes dont 1 200 000 vaches. La production laitière annuelle nationale est estimée à 125 000 tonnes (MINEPIA, 2016), correspondant à un ratio d'environ 0,11 tonnes de lait par vache et par an. Ce qui est insuffisant pour nourrir les 25 millions de camerounais. En outre, ce lait est essentiellement produit dans les grandes régions pastorales du pays que sont l'Adamaoua, le Nord, l'Extrême-Nord et le Nord-Ouest, et compte tenu de l'indisponibilité de la chaîne de froid, la conservation du lait est limitée. Ce lait produit localement est essentiellement consommé dans les zones de production sous forme de produits laitiers locaux qui sont souvent de mauvaise qualité hygiénique (Essomba *et al.*, 2001 ; Edima *et al.*, 2014). Les populations éloignées des sites de production consomment majoritairement le lait et les produits laitiers importés (Labonne *et al.*, 2002). Cette situation contraint le Cameroun à des importations massives de lait et de produits laitiers estimées à 20 milliards de francs CFA par an (MINEPIA, 2015). Ceci constitue non seulement une perte de devises pour le Cameroun, mais aussi une privation des opportunités de développement telles que la création d'emplois et l'amélioration du niveau de vie des producteurs de lait et le développement de cette filière. Toutefois, le gouvernement a entrepris des actions visant à booster la filière à travers les projets suivants :

- Le Programme National de Vulgarisation et de Recherche Agricole (PNVRA) ;
- Le projet de Gestion Sécurisé des Espaces Pastoraux (GESEP) ;
- Le Smallholders Dairy Development Project (SDDP) ;
- Le Programme d'Appui à la compétitivité Agricole-Appui au Développement de la Filière Laitière (PAPA-ADFL) ;
- Le Projet de Développement de l'Elevage (PRODEL).

Cependant, malgré l'intervention de ces projets et programmes, le décollage de la filière n'est pas encore effectif, cette situation peut être la conséquence des stratégies adoptées par ces projets qui visaient plutôt à soutenir les acteurs de la filière sans intégrer leur professionnalisation.

Par ailleurs, de nombreuses études ont été réalisées sur les thématiques de recherche essentiellement axées sur la caractérisation de certaines molécules du lait, la description de l'activité des probiotiques, la qualité sanitaire du lait et des produits laitiers (Jiwoua et Millière, 1990 ; Zambou *et al.*, 2004 ; Edima *et al.*, 2012 ; Edima *et al.*, 2013 ; Edima *et al.*, 2014) ou encore, la description des procédés de production de certains produits laitiers locaux (Edima *et al.*, 2014). Mais, ces travaux n'ont pas pris en compte la typologie fonctionnelle des fermes tout comme la situation de travail des opérateurs qui pourrait expliquer la non effectivité du décollage de la filière.

Par conséquent, la valorisation de cette filière requière de nouveaux modes d'action, qui tiennent compte du fait que les compétences des acteurs de cette chaîne de valeur ne sont pas assez développées. De même, les structures d'appui-conseil qui peuvent accompagner l'installation des nouvelles technologies sont peu nombreuses et peu décentralisées.

La mission du programme d'appui au développement rural (PADER) de la Coopération Allemande au Cameroun sous tutelle du MINADER s'inscrit à la suite des actions du Gouvernement visant à booster la filière lait. Dans cette dynamique, le PADER a ciblé les régions du Nord et de l'Adamaoua comme des régions prioritaires d'intervention.

Dans ces régions, le développement de la chaîne de valeur lait pourrait garantir une amélioration remarquable des conditions de vie des producteurs locaux. Aussi le renforcement des capacités des acteurs de la chaîne de valeurs lait, dont la formation est une exigence pour les professionnaliser. De l'étude menée par le PADER sur la filière<sup>1</sup>, l'analyse des compétences des acteurs fait apparaître le manque d'adéquation entre les formations classiques qu'ils reçoivent et le besoin émergent d'amélioration des compétences professionnelles.

Le développement de référentiels de la formation, basée sur l'approche par compétences et promu par le PADER recherche cette adéquation des apprentissages avec les activités réelles de la vie

1 PADER, Analyse des chaînes de valeur et des systèmes de productions arachide et lait, mars 2018

professionnelle. Il permet d'installer les outils nécessaires dans le vaste champ du renforcement des capacités des acteurs de la filière et de former une masse critique de jeunes et femmes compétents dans les différents métiers de la filière lait.

## II. CARTOGRAPHIE DES EMPLOIS/METIERS DE LA CHAINE DE VALEURS LAIT

### 2.1 Présentation générale

La cartographie des métiers/emplois est construite à partir de la revue de la documentation que nous avons exploitée sur la filière lait 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 lait est présentée :

Maillons	Métiers identifiés
Production	Exploitant agricole
	Producteur (trice) laitier (chef d'exploitation laitière, ouvrier d'exploitation laitière)
	Opérateur (trice) de traite du lait
	Berger
	Naisseur (producteur de veaux)
	Producteur fourrager
	Entrepreneurs Agropastoraux
	Collecteur de lait
Transformation	Technicien conducteur de ligne de transformation agroalimentaire
	Technicien spécialisé en transformation laitière
	Transformateur (trice) artisanal (e) de lait
	Ouvrier (ière) polyvalent (e) de fabrication de produits laitiers
	Chef d'équipe (agent de maîtrise)
	Chef de pole
	Chef de quart
	Ouvrier polyvalent de laboratoire
	Chef d'équipe (agent de maîtrise) de laboratoire
	Contre maitre de laboratoire
Commercialisation	Vendeur /détaillant de lait et de produits laitiers
	Chargé des achats et des ventes
	Distributeur de produits laitiers
Conseil-Gestion	Vétérinaire
	Inséminateur
	Conseillers Agropastoraux
	Technicien supérieur en aménagement hydraulique et approvisionnement en eau
	Technicien de laboratoire et contrôle de la qualité des produits agro-alimentaires
	Technicien sélectionneur spécialisé en élevage des races laitières
	Conseiller en développement organisationnel et préparation des plans d'affaires
	Conseiller technique d'encadrement des agri-éleveurs laitiers
	Gestionnaire de coopérative laitière
	Fournisseurs d'intrants (produits vétérinaires, complément alimentaires)
	Conseiller clientèle agricole et/ou Agence bancaire
	Technicien de maintenance



## 2.2 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, quatre (04) métiers ont été retenus selon leur importance et leur priorité pour le développement des référentiels. De l'analyse de ces choix, les constats suivants ont été relevés.

**Pour le maillon production**, certains métiers ne sont pas spécifiques au lait car ils concernent aussi ceux qui font dans d'autres activités d'élevage. Il s'agit de *l'exploitant agricole, du naisseur (producteur de veaux selon la vocation) et du berger*. Ces métiers ont donc tout simplement été écartés de la liste des métiers à retenir. Par contre, en ce qui concerne le collecteur du lait, ce métier n'a pas été retenu compte du fait que la chaîne de froid n'est pas toujours disponible dans les régions septentrionales ce qui expose le lait collecté par ces acteurs à la détérioration compromettant ainsi sa qualité sanitaire. Cette situation oblige les producteurs qui investissent dans la production professionnelle du lait à acquérir les véhicules réfrigères pour acheminer immédiatement le lait dans les centres de formation sans passer par les collecteurs de lait. Ce constat a entraîné l'élimination de ce métier de collecteur dans la liste.

Pour le maillon production, les métiers de *producteur laitier* et *d'opérateur de traite du lait* ont été retenus.

**Pour le maillon transformation**, les différents métiers de techniciens, spécialisé en transformation agroalimentaire, conducteur de ligne de transformation agroalimentaire n'ont pas été retenus compte tenu du fait qu'ils interpellent l'enseignement supérieur.

Le métier de *transformateur (trice) artisanale de lait* a été retenu compte tenu du fait que les transformations artisanales du lait valorisent le savoir-faire traditionnel et sont généralement réalisées par les femmes. Ce métier permet de pérenniser ce savoir-faire traditionnel tout en valorisant notre culture et en autonomisant les femmes.

Le métier d'*ouvrier (ière) polyvalent (e) de fabrication de produits laitiers* a aussi été retenu afin de combler l'absence d'ouvrier qualifié dans le maillon transformation et de mettre à la disposition des industries agro-alimentaire et des mini-laiteries de la main d'œuvre qualifiée.

**En conclusion**, les quatre (04) métiers choisis dont les référentiels de la formation professionnelle seront développés sont :

- Le (la) producteur (trice) laitier ;
- L'opérateur (trice) de traite du lait ;
- Le (la) transformateur (trice) artisanale de lait ;
- L'ouvrier (ière) polyvalent (e) de fabrication de produits laitiers.

Le présent référentiel est celui du métier **d'opérateur (trice) de traite du lait**.

### III. DESCRIPTION GENERALE DU METIER D'OPERATEUR (TRICE) DE TRAITE DU LAIT

3.1 Définition du métier	<p>L'opérateur (trice) de traite du lait <b>est un ouvrier qualifié dans les techniques de traite du lait dans une exploitation de production laitière. Matin et soir, il procède à la traite des vaches en veillant à la préparation, au nettoyage et à la désinfection du matériel et en contrôlant l'équipement automatisé si disponible. Il détecte les chaleurs, reconnaît les signes d'approche du vêlage et informe le producteur laitier qui l'emploie sur les dispositions à prendre pour les mises bas et l'entretien des veaux.</b></p> <p><b>Dans sa vie professionnelle, l'opérateur (trice) de traite du lait doit est capable de :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Assurer la contention des vaches avant la traite du lait ;</li> <li>- Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène de son métier ;</li> <li>- Opérer la traite du lait selon les bonnes pratiques ;</li> <li>- Suivre la gestion des opérations de la traite ;</li> <li>- Rendre compte des résultats journaliers de son travail au producteur laitier qui l'emploie.</li> </ul> <p>L'opérateur (trice) de traite du lait <b>est un ouvrier qualifié. Pour accéder à sa formation il doit avoir les prérequis suivants :</b> savoir lire et écrire (niveau CEP), avoir une expérience en élevage et être surtout motivé.</p>
3.2 Secteur d'activités	<p>L'activité de l'<b>opérateur (trice) de traite du lait</b> s'exerce dans le secteur de l'élevage et particulièrement dans la production laitière. Dans l'exercice de son métier, ses partenaires sont surtout :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le/la producteur (trice) laitier qui est son employeur</li> <li>- Les coopératives actives dans la collecte et l'approvisionnement en lait</li> <li>- Les services techniques vétérinaires et de la santé animale et humaine.</li> </ul>
3.3 Nature du travail	<p><b>Champ professionnel :</b> Production du lait</p> <p><b>Type d'emploi occupé :</b> ouvrier de traite d'une exploitation de production laitière, chef d'équipe des ouvriers de la traite dans une exploitation de production laitière.</p> <p><b>Fonctions types</b> (grand ensemble d'activités) : Bonnes pratiques d'hygiène, Production (conduite de la traite de lait), Gestion des opérations.</p> <p><b>Fonctions connexes :</b> Communication et formation</p> <p><b>Types de produits, de résultats ou de services :</b> lait cru en quantité et en qualité, bonnes pratiques d'hygiène et de traite.</p>
3.4 Technologies utilisées	<p><b>L'opérateur (trice) de traite du lait</b> utilise dans ses fonctions des technologies manuelle, semi-automatique ou automatique (en fonction des évolutions de la technologie).</p>

### 3.5 Conditions de travail

#### Lieu de travail : la ferme/l'aire de traite

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

- **Identification des vaches saines dont le lait peut être traité ;**
- **Nettoyage et désinfection des mains, du matériel et de l'aire de traite du lait ;**
- **Nettoyage des trayons ;**
- **Traite manuelle du lait ou la pose de la trayeuse (positionnement-décroche) ;**
- **Désinfection des trayons ;**
- **Recueil et transvasement du lait dans les bidons conventionnels ou tanks ;**
- **Réalisation du bilan de la traite.**

Équipements utilisés :

**Les types d'équipements techniques sont :**

- **Aire de traite**
- **Couloir de contention/cage adaptés**
- **Trayeuse (machine de traite)**
- **Sceaux**
- **Entonnoirs**
- **Bidons à lait conventionnels**
- **Tank/bonbonne de collecte du lait**
- **Local d'entreposage du lait**
- **Local d'entreposage du matériel**
- **Matériels de désinfection**
- **Matériel de métrologie (bouteilles, sceaux gradués, autres).**

L'opérateur (trice) de traite du lait **utilise également les outils suivants (non exhaustif) :**

- **La fiche d'identification des vaches ;**
- **La fiche de contrôle laitier ;**
- **Le cahier de suivi sanitaire des vaches ;**
- **La fiche de suivi de la reproduction du troupeau laitier ;**
- **La fiche technique de gestion des trayeuses (si système automatisé) ;**
- **Le registre de matériel et des équipements.**

Responsabilité

L'opérateur (trice) de traite du lait **exerce son travail individuellement et en autonomie. Il doit prendre fréquemment des décisions importantes surtout en lien avec l'état de santé des vaches, la qualité du lait avec cependant une marge de manœuvre selon les directives de son supérieur hiérarchique (le producteur laitier).**

Facteurs de stress : **Les facteurs de stress du métier sont liés :**

- **à la contrainte de temps**
- **à la contrainte liée à la quantité et la qualité du lait**
- **à la difficulté d'utilisation des équipements avec l'évolution technologique (trayeuses).**
- **aux risques de contamination du lait trait.**

Santé et sécurité : **Les risques encourus dans ce métier sont ceux liés aux bris des équipements, aux maladies professionnelles (blessures, infection des mains) et aux risques d'accidents (coups de pattes, chutes, ...).**

**La particularité du métier notamment sur les questions de bonnes pratiques d'hygiène nécessite des mesures strictes (hygiène corporelle, du matériel, de l'environnement de travail, ports de masques, gants et bottes) pour éviter la contamination du lait qui est un produit très fragile.**

Caractéristiques du travail

Relations entre services / équipes / ateliers : **il existe un lien fonctionnel entre l'opérateur (trice) de traite du lait et les équipes de travail dans une exploitation de production laitière (berger, autres manœuvres, vétérinaires, conseillers) et avec le/la producteur (trice) laitier qui donne ses directives. Il existe également des relations entre l'opérateur (trice) de traite du lait et l'extérieur, notamment, les collecteurs (cas des centres de collecte si existants), les structures techniques d'encadrement (vétérinaires, autres conseillers) et les transformateurs pour les conseils qu'il peut recevoir pour améliorer son travail).**

Organisation du travail : **l'opérateur (trice) de traite du lait effectue ses tâches de façon indépendante mais avec l'appui d'aides ou de manœuvres (traite manuelle) pour le transvasement du lait dans les bidons/tank de recueil du lait de chaque traite. La traite du lait se fait deux fois par jour (matin et soir) selon les capacités de production des vaches de l'exploitation de production laitière (exploitation disposant de vaches améliorés ou de race productrice de lait).**

**Pour une traite semi-automatisée ou automatisée, le lait pourrait passer de la trayeuse au récipient de pré-recueil du lait puis transvasé dans les tanks de recueil du lait ou directement de la trayeuse au tank à travers un lactoduc.**

**L'organisation doit veiller à ce que s'il y a plusieurs opérateurs (trices) de traite du lait dans une exploitation de production laitière, que chacun puisse exercer ses tâches qui lui sont affectées de sorte à ne pas empiéter sur celles des autres acteurs.**

Caractéristiques psychomotrices : **L'opérateur (trice) de traite du lait pour exercer ses activités, a besoin de :**

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

**Il a une mobilité moyenne et se déplace surtout à l'intérieur de l'aire de traite (box de traite des vaches).**

### 3.6 Conditions d'entrée sur le marché du travail

**Critères de sélection :** Le titre de qualification et l'expérience sont les critères privilégiés pour entrer sur le marché du travail

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

**Emplois existants :** berger trayeur de lait

#### **Perspectives d'emploi et de rémunération**

Le mode régulier d'insertion est l'emploi rémunéré à travers l'embauche. Les formés dans le métier **d'opérateur (trice) de traite du lait** peuvent occuper les emplois rémunérés dans les coopératives de production laitière et les fermes de production laitière d'exploitant privés ou publics.

**Perspectives de rémunération :** Salaire et autres avantages

**Possibilité d'avancement et de mutation :** **L'opérateur (trice) de traite du lait** peut bénéficier de formations continues ou de recyclages pour s'adapter à de nouvelles technologies (utilisation de machines automatiques de la traite du lait). L'avancement dans ce cas, se fait généralement sur la base du nombre d'années d'expérience, du rendement et des responsabilités.

**L'opérateur (trice) de traite du lait** employé dans une exploitation de production laitière peut aussi changer de lieu de travail si l'entreprise dispose de ramifications ou il peut opérer une mutation au niveau de ses activités. Dans ce cas, il peut être responsabilisé comme chef d'équipe des opérateurs (trices) de traite du lait pour suivre le travail des opérateurs (trices) de traite du lait ou bien se former et mettre en œuvre sa propre exploitation de production de lait en tant que producteur (trice) de lait.



#### IV. ANALYSE DES FONCTIONS, TACHES ET OPERATIONS

L'analyse de la situation de travail a permis d'identifier les fonctions, activités et opérations du métier **d'opérateur (trice) de traite du lait**. Deux catégories de fonctions se dégagent : les fonctions principales qui sont propres au métier et les fonctions connexes.

Dans les tableaux qui suivent, une description détaillée des tâches/activités et opérations est faite selon les différentes fonctions identifiées au cours de l'analyse de la situation de travail.

##### 1.1 Fonctions principales

##### Fonction 1 : Production

TACHES			OPERATIONS					
1. Préparer le matériel de traite	1.1 Assembler les récipients de recueil du lait à traire	1.2 Assembler les désinfectants (eau de javel, alcool, savon, autres,...)	1.3 Assembler les mouchoirs ou serviettes à pie	1.4 Assembler les lave-pies et autres équipements sur le chariot de traite (cas d'utilisation de trayeuses)	1.5 Nettoyer les récipients de collecte et de réception à lait (sceau, tamis, bidons tank...)	1.6 Placer les récipients de réception du lait hors du lieu de traite	1.7 Placer les récipients de collecte et de filtrage du lait à l'ombre	
2. Identifier les vaches dont le lait est impropre à la consommation	2.1 Consulter le registre (cahier, fiche) de traitement des vaches laitières	2.2 Repérer les vaches malades	2.3 Repérer les vaches qui sont sous traitement	1.4 Repérer les vaches saines qui peuvent être traitées				
3. Surveiller les vaches laitières de l'exploitation	3.1 Détecter les vaches en chaleur	3.2 Informer son supérieur hiérarchique (producteur laitier) pour la réalisation des saillies	3.3 Reconnaître les signes d'approche du vêlage	3.4 Informer son supérieur hiérarchique (producteur laitier) pour la préparation des vêlages				

4. Traire les vaches	4.1 Immobiliser les pattes postérieures et la queue de la vache (contention)	4.2 Donner de l'aliment concentré à la vache (ou rapprocher le veau de la mère) pour la détendre	4.3 Masser la mamelle et les trayons (stimuler la descente du lait)	4.4 Nettoyer les trayons avec l'eau tiède / essuyer avec les mouchoirs ou serviettes secs et propres	4.5 Lubrifier les doigts avec de la crème pour faciliter la traite	4.6 Opérer la traite manuelle du lait par vache ou option (Placer les trayeuses pour la traite automatique)	4.7 Recueillir le lait dans le récipient de traite/ transvaser le lait dans le récipient de collecte	7.8 Désinfecter les trayons
5. Nettoyer les équipements de traite	5.1 Opérer le premier rinçage des récipients et les serviettes utilisés	5.2. Laver les récipients et les serviettes à l'eau chaude et au savon	5.3. Opérer le deuxième rinçage avec l'eau propre	5.4 Sécher les récipients et les serviettes				

## Fonction 2 : Gestion des opérations

TACHES					OPERATIONS			
6. Tenir les documents de gestion technique des opérations de traite	6.1 Enregistrer les données dans le cahier ou la fiche de contrôle laitier	6.2 Etablir le point journalier des données de gestion des opérations de la traite du lait	6.3 Etablir le point mensuel des données de gestion des opérations de la traite du lait	6.4 Mettre à jour le registre du matériel et des équipements				
7. Gérer un stock de produits	7.1 Enregistrer les entrées	7.2 Enregistrer les sorties	7.3 Suivre un stock	7.4 Etablir un bon d'entrée ou de sortie				
8. Gérer une équipe de travail	8.1 Remplir un registre de pointage	8.2 Assurer la répartition des tâches	8.3 Faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité	8.4 Faire respecter les consignes de travail	8.5 Gérer les conflits au sein de l'équipe			

## 1.2 Fonctions connexes

### Fonction 3 : Bonnes pratiques d'hygiène

TACHES				OPERATIONS				
9. Appliquer une hygiène corporelle	9.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains	9.2 Tailler les ongles	9.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)	9.4 Enlever les bijoux sur le corps et les vernis sur les ongles				
10. Appliquer une hygiène du matériel de production	10.1 Laver le matériel de production (matériel de nettoyage traite et de recueil du lait, autres)	10.2 Essuyer le matériel de travail	10.3 Ranger le matériel de travail					
11. Appliquer une hygiène de l'environnement de travail	11.1 Nettoyer l'aire de traite (box, couloirs)	11.2 Ramasser les ordures et mettre dans la zone de production de fumier	11.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs des autres locaux utilisés (local d'entreposage du lait, du matériel)					

## Fonction 4 : Communication et formation

TACHES		OPERATIONS							
12. Entretien des relations avec les collaborateurs et les partenaires	12.1 Communiquer avec ses collaborateurs et les partenaires	12.2 Rédiger un rapport d'activités	12.3 Participer à des formations continues	12.4 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes	12.5 Visiter d'autres fermes pour partager les expériences				

## V. DESCRIPTION DES CONDITIONS DE REALISATION ET DES CRITERES DE REUSSITE DES TACHES ET DES OPERATIONS

### Fonction 1 : Production

TACHES	CONDITIONS DE REALISATION	INDICATEURS DE PERFORMANCE
1. Préparer le matériel de traite	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Aire de traite nettoyée et assainie (débarassées d'odeurs nauséabondes)</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> Fiche de contrôle laitier et registre du matériel</p> <p><b>Moyens :</b> Outillage et équipements divers (seaux, machine de traite, tank/bonbonne de collecte du lait, bidons à lait conventionnels)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilité du matériel et des équipements</li> <li>• Matériel et équipements nettoyés</li> <li>• Bonne connaissance des désinfectants non nocifs</li> <li>• Récipients de collecte et de filtrage du lait à l'ombre</li> <li>• Récipients de réception du lait hors du lieu de traite</li> </ul>
2. Identifier les vaches saines à traire (isoler celles malades ou sous traitement)	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Site de l'exploitation de production laitière</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> Fiche d'identification des animaux</p> <p><b>Moyens :</b> Fourniture de bureau, fiche/cahier de pointage du matériel</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaches malades isolées</li> <li>• Vaches sous traitement isolées</li> <li>• Vaches saines à traire identifiées</li> </ul>
3. Surveiller les vaches laitières de l'exploitation	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Site de l'exploitation de production laitière</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> Fiche d'identification des animaux</p> <p><b>Moyens :</b> Fourniture de bureau, fiche/cahier de suivi</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaches du troupeau surveillées</li> <li>• Vaches en chaleur identifiées</li> <li>• Signes de mise bas des vaches gestantes connues</li> <li>• Producteur laitier informé pour la préparation des vêlages</li> </ul>



4. Traire les vaches	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Aire de traite nettoyée et assainie (débarrassées d'odeurs nauséabondes)</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul ou avec l'appui d'aide d'autres manœuvres</p> <p><b>Données :</b> Fiche/cahier de contrôle laitier</p> <p><b>Moyens :</b> Outillage et équipements divers (seaux, machine de traite, tank/bonbonne de collecte du lait, bidons à lait conventionnels)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Règles d'hygiène respectées</li> <li>• Lait produit de qualité et en quantité selon les prévisions</li> <li>• Délais de livraison du lait aux clients respectés</li> </ul>
5. Entretenir les équipements de traite	<p><b>Lieu d'exécution :</b> Site d'exploitation, aire de traite, pas de produits nocifs sur le site</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul ou en équipe</p> <p><b>Données :</b> Programme d'entretien, fiches d'entretien, registre de matériel</p> <p><b>Moyens :</b> Produits d'hygiène, balais, brouette, masque, gants, sceau, savon, etc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipements propres et entreposés dans un endroit approprié</li> <li>• Mesures de sécurité appliquées</li> <li>• Normes de maintenance respectées selon l'équipement (trayeuses et autres équipements)</li> <li>• Données d'entretien des équipements enregistrées et disponibles</li> </ul>

### Fonction 3 : Gestion appliquée

TACHES	CONDITIONS DE REALISATION	INDICATEURS DE PERFORMANCE
6. Tenir les documents de gestion technique des opérations de traite	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> bureau, local vestiaire</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> Statistiques de la traite laitière de l'exploitation de production laitière, fiche/cahier de contrôle laitier</p> <p><b>Moyens :</b> Matériel et fournitures de bureau</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Données techniques de la traite du lait enregistrées</li> <li>• Bilan des activités de traite (journalier, hebdomadaire, mensuel et annuel élaboré et disponible)</li> </ul>
7. Gérer un stock de produits	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Magasin, adéquat et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul ou en équipe</p> <p><b>Données :</b> Fiches/cahier de stock, règles de gestion de stock</p> <p><b>Moyens :</b> Equipement et matériels, emballages, produits conditionnés, fiche de stock....</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiches/Registre de stocks bien tenues et à jour</li> </ul>

8. Gérer une équipe de travail	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> site d'exploitation, bureau</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> fiches de répartition des tâches</p> <p><b>Moyens :</b> Matériel et fournitures de bureau</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tâches appliquées selon les opérations nécessaires</li> </ul>
--------------------------------	---	--

### Fonction 3 : Bonnes pratiques d'hygiène

TACHES	CONDITIONS DE REALISATION	INDICATEURS DE PERFORMANCE
9. Appliquer une hygiène corporelle	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Local vestiaire sur le site d'exploitation de production laitière, Utilisation de désinfectants non toxiques</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> Informations sur les bonnes pratiques d'hygiène</p> <p><b>Moyens :</b> Matériel de désinfection (savon, eau de javel ou alcool), coton, blouse de travail, cache net, bonnet, bottes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilité du matériel et des équipements</li> <li>• Règles d'hygiène corporelle connues et appliquées</li> <li>• Mains lavées et propres</li> <li>• Ongles taillés et propres</li> </ul>
10. Appliquer une hygiène du matériel de production	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Local vestiaire sur le site d'exploitation de production laitière, Utilisation de désinfectants non toxiques</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> Informations sur les bonnes pratiques d'hygiène</p> <p><b>Moyens :</b> Matériel de désinfection (savon, eau de javel ou alcool)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilité du matériel et des équipements</li> <li>• Règles d'hygiène du matériel connues et appliquées</li> <li>• Matériels lavés, rincés, essuyés et rangés selon les règles d'hygiène</li> <li>• Bonne connaissance des désinfectants</li> </ul>
11. Appliquer une hygiène de l'environnement de travail	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Local vestiaire sur le site d'exploitation de production laitière, Utilisation de désinfectants non toxiques</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> Informations sur les bonnes pratiques d'hygiène</p> <p><b>Moyens :</b> Matériel de désinfection (savon, eau de javel, alcool)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Règles d'hygiène de l'environnement connues et appliquées</li> <li>• Ordures et déchets solides et eaux usées transportés et déposés dans les endroits indiqués (zone de compostage de l'exploitation de production laitière)</li> <li>• Environnement de travail assaini</li> </ul>

#### Fonction 4 : Communication et formation

TACHES	CONDITIONS DE REALISATION	INDICATEUR DE PERFORMANCE
12. Entretenir des relations avec les collaborateurs et les partenaires	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> bureau et extérieur</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> Informations des coopératives et leurs activités, offres de formation continues du milieu</p> <p><b>Moyens :</b> Cahier de rencontres, rapport et compte rendus, téléphone...</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Agenda de travail renseigné</li><li>• Compte rendu de rencontres ou de participation à des activités disponibles</li><li>• Exploitation des canaux de communication appropriés.</li><li>• Respect des règles de politesse et de courtoisie</li></ul>

## VI. PROCESSUS DE TRAVAIL

Le processus de travail pour **l'opérateur (trice) de traite du lait** comporte les étapes suivantes :

- Recevoir des directives
- Planifier le travail
- Organiser le travail
- Exécuter le travail
- Faire le bilan des activités

## VII.HABILETES TRANSFERABLES ET COMPORTEMENTS SOCIO-AFFECTIFS REQUIS

Pour l'exécution des taches, **l'opérateur (trice) de traite du lait** devra développer des habilités. Il s'agit des connaissances, savoir-faire et savoir-être requis pour l'exécution de chaque activité.

Le tableau ci-dessous fait le point de l'ensemble de ces habilités par fonction.

FONCTION	HABILETES
Fonction 1 : Production	<p><b>Cognitives</b> : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Races et espèces d'animaux laitiers</li><li>- Eléments de morphologie et de physiologie des animaux</li><li>- Savoirs sur le comportement social des bovins</li><li>- Matériels et équipements de traite et de collecte du lait</li><li>- Connaissances sur le lait -Techniques de traite des vaches</li><li>- Modes d'utilisation de trayeuses (traite automatisée)</li><li>- Précautions, mesures et conditions à respecter dans la traite du lait</li><li>- Sources de contaminations et mesures préventives</li></ul> <p><b>Psychomotrices</b> : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Maîtrise des savoir-faire intégrant la bonne attitude vis-à-vis de l'animal (manipulation, soins, etc.)</li><li>- Maitrise des procédures de nettoyage des trayons</li><li>- Maitrise des techniques et procédures de traite manuelle du lait</li><li>- Maitrise des techniques et pose de la trayeuse-positionnement-décroche (traite semi-automatique ou automatique)</li><li>- Maitrise des procédures de désinfection des trayons</li><li>- Maitrise des techniques du recueil/transvasement du lait dans les tanks</li><li>- Maitrise des techniques d'élaboration du bilan de la traite.</li></ul> <p><b>Comportements socio-affectifs requis</b> : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Eviter le bavardage pendant le travail</li><li>- Eviter l'utilisation du téléphone</li><li>- Signaler les cas de maladie</li><li>- Etre responsable</li><li>- Eviter de plonger les doigts dans le lait pour faciliter la traite</li><li>- Eviter d'utiliser la salive ou l'eau pour faciliter la traite</li><li>- Eviter de se moucher</li><li>- Eviter de fumer.</li></ul>

Fonction 2 : Gestion appliquée

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

- Fonctionnement d'une exploitation de production laitière
- Notion de compte d'exploitation
- Enregistrement des données
- Démarche d'analyse de l'environnement d'une exploitation
- Cadre juridique, réglementaire et fiscal de l'activité de production de lait
- Législation de travail et procédures de recrutement
- Gestion des stocks et de la livraison
- Entreprise, types d'entreprises et vie coopérative

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

- Élaborer le calendrier de travail de concert avec le/la producteur (trice) laitier
- Enregistrer des données
- Effectuer une bonne gestion des opérations de traite (métrologie et enregistrement)
- Collecter et analyser les données (forces et faiblesses)
- Faire le bilan de ses activités et analyser les écarts.

**Comportements socio – affectifs requis** : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches :

- Etre honnête
- Etre méthodique, appliqué, ordonné, équitable
- Etre organisé dans la prise de décision
- Se tenir à ses objectifs
- Faire preuve de bonne gouvernance dans ses activités
- Collaborateur avec ses partenaires et les membres de l'équipe de l'exploitation de production laitière.

**Comportements socio – affectifs requis** : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches :

- Etre accueillant, courtois, honnête
- Etre patient et flexible
- Etre attentif à la préservation de la qualité du produit (lait)
- Etre propre et veiller à la qualité des produits
- Respecter les conditions de manipulation du lait au cours des opérations de traite
- Respecter les délais de travail (opérations et temps de livraison du lait)

<p>Fonction 3 : Communication et formation</p>	<p><b>Cognitives</b> : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Méthode de prise de notes</li> <li>- Règles de présentation d'une information</li> <li>- Techniques de communication</li> <li>- Formes de partenariat et d'échanges</li> <li>- Structuration et fonctionnement des organisations de producteurs</li> <li>- Notion de formation professionnelle et d'apprentissage</li> <li>- Contenu des formations et formations continues</li> <li>- Aptitudes et connaissances, forces et faiblesses, par rapport aux exigences liées à la formation et au métier</li> </ul> <p><b>Psychomotrices</b> : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaborer un rapport</li> <li>- Echanger sur le métier et la formation</li> <li>- Communiquer avec les acteurs sur le métier et les pratiques de son métier</li> <li>- Prendre la parole dans un groupe</li> <li>- Prendre des décisions opérationnelles</li> </ul> <p><b>Comportements socio-affectifs requis</b> : Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre accueillant</li> <li>- Etre courtois</li> <li>- Etre sympathique</li> <li>- Etre discret</li> </ul>
<p>Fonction 4 : Bonnes pratiques d'hygiène</p>	<p><b>Cognitives</b> : Quelles sont les connaissances requises pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance théorique des BPH</li> <li>- Connaissance des procédures de nettoyage et désinfection</li> <li>- Connaissance du matériel et des équipements d'hygiène.</li> </ul> <p><b>Psychomotrices</b> : Quels sont les savoir-faire requis pour l'exécution des tâches ?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Appliquer les rudiments de l'hygiène corporelle</li> <li>- Appliquer les rudiments de l'hygiène du matériel</li> <li>- Appliquer les rudiments de l'hygiène de l'environnement</li> <li>- Appliquer le manuel d'utilisation du matériel</li> <li>- Appliquer le principe de la marche en avant dans ses activités.</li> </ul> <p><b>Comportements socio – affectifs requis</b> :</p> <p>Quelles sont les attitudes à observer pour l'accomplissement des tâches :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etre responsable dans la bonne utilisation du matériel et en signalant le matériel défectueux</li> <li>- Etre responsable en corrigeant toute anomalie constatée dans l'environnement de travail.</li> </ul>

## VIII.PRESENTATION DES COMPETENCES VISEES PAR LE METIER D'OPERATEUR DE TRAITE DU LAIT

### 1.1 Compétences particulières

N°	TACHES	COMPETENCES PARTICULIERES
1.	T1, T2, T3, T4, T5	1. Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait
2.	T6, T7, T8	2. Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière

### 1.2 Compétences générales

N°	TACHES	COMPETENCES PARTICULIERES
3.	T9, T10, T11	3. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait
4.	T12	4. Communiquer en milieu professionnel
5.		5. Se situer au regard du métier et de la formation d'opérateur de traite du lait



## 1.1 Matrice des compétences du métier d'opérateur de traite du lait

MATRICE DES COMPETENCES		PROCESSUS					COMPETENCES GENERALES			TOTAL	
OPERATEUR DE TRAITE DU LAIT		NUMEROS	Recevoir des directives	Planifier le travail	Organiser le travail	Exécuter le travail	Faire le bilan des activités	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait	Communiquer en milieu professionnel	Se situer au regard du métier et de la formation	NOMBRE DE COMPETENCES GENERALES
COMPETENCES PARTICULIERES											
NUMEROS								<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3</b>
<b>Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait</b>		<b>1</b>	△	△	△	△	△	●	●	○	
<b>Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation</b>		<b>2</b>	△	△	△	△	△	●	●	○	
TOTAL	<b>NOMBRE DE COMPETENCES PARTICULIERES</b>	<b>2</b>									<b>5</b>

### 1.3 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.

## SUGGESTIONS AYANT TRAIT A LA FORMATION

Contenu	Suggestions
Ordre pédagogique	<p><b>Effectif des apprenants par salle de cours :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenir compte d'un ratio réaliste apprenants/formateur en vue d'assurer un transfert qualitatif des compétences</li> </ul> <p><b>Formation continue :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recycler les formateurs dans leur domaine de spécialité</li> <li>• Former les formateurs en APC</li> <li>• Former les formateurs à l'utilisation des référentiels</li> <li>• Perfectionner les opérateurs de traite actuellement sur le marché aux nouvelles techniques</li> </ul> <p><b>Organisation des enseignements :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impliquer les professionnels dans la formation (formation initiale, formation continue de masse et stages de formation)</li> <li>• Accompagner les centres de formation par la mise en place équipements et des outils pour la mise en œuvre des référentiels selon les principes de l'APC</li> <li>• Alternier la théorie à la pratique dans le processus de formation (identification des référents pour les apprenants)</li> <li>• Prévoir des voyages d'études et d'échanges d'expériences</li> <li>• Participer aux foires de promotion des activités de production agro-pastorale et particulièrement celles relatives à la production laitière</li> <li>• Impliquer les spécialistes de l'environnement dans la formation pour la prise en compte des questions de protection de l'environnement et du développement durable</li> </ul> <p><b>Formation en milieu professionnel :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organiser des stages dans les exploitations de production laitière</li> <li>• Former les professionnels (référents des apprenants) aux outils de suivi et d'évaluation des périodes de formation en milieu professionnel</li> <li>• Organisation des évaluations : Prévoir les évaluations en cours de formation par compétence.</li> </ul>
Ordre organisationnel	<p><b>Organisation ou agencement de la formation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alternier théorie et pratique dans les centres de formation</li> </ul>
Ordre matériel	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en place les équipements prévus dans le guide d'équipements élaboré pour assurer la formation dans les centres</li> <li>• Encourager la mise à contribution des équipements des professionnels (Mutualiser les équipements et outils de formation avec les centres de formation)</li> </ul>

## CONCLUSION

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

La conception et la production du référentiel de métier-compétences de **l'opérateur (trice) de traite du lait** du 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.

OPERATEUR (TRICE)  
DE TRAITE DU LAIT

**SECTION 2**  
**RÉFÉRENTIEL**  
**DE FORMATION**



## INTRODUCTION

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

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

Le présent référentiel de formation est celui **de l'opérateur (trice) de traite du lait** 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, cinq (05) compétences ont été identifiées dont quatre (03) compétences particulières et deux (02) compétences générales. Ce sont :

Pour les compétences particulières,

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait
- Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait
- Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière

Pour les compétences générales,

- Communiquer en milieu professionnel
- Se situer au regard du métier et de la formation d'opérateur de traite du lait

Le référentiel de formation **de l'opérateur (trice) de traite du lait** décrit les objets de formation des cinq (05) compétences à acquérir et nécessaires pour assurer la traite du lait selon les bonnes pratiques. Les objets de formation sont regroupés en unités d'apprentissage correspondant aux activités principales et aux opérations de production du lait.

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

- Les fondements de la formation
- La description générale du métier
- La liste des compétences visées par le métier
- La matrice des objets de formation
- La description des objectifs de formation
- La liste des modules de formation
- La description des modules de formation
- Le logigramme des séquences de formation
- Le programme de réalisation de la formation

## I. 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 orientées vers le marché de l'emploi à travers<sup>1</sup> :

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

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

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

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

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

### 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 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 ;

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



- 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 (article 35) que les normes de formation professionnelle sont fixées par l'Etat et portent sur l'objectif, les méthodes et les modules de la formation, le profil des formateurs, les caractéristiques des infrastructures et équipements, la période et les heures de formation théorique, la période et la durée de la formation pratique. Aussi pour l'élaboration ou la modification des normes, il est tenu compte des spécificités de chaque secteur d'activités, des référentiels de formation, des avis des experts des domaines concernés ainsi que des besoins en compétences des entreprises.

C'est dans cette vision que s'inscrit la construction des différents référentiels des formations des chaînes de valeurs des filières agropastorales porteurs d'emplois et de revenus pour les populations camerounaises.

## II. DESCRIPTION GENERALE DU METIER

### 2.1 Définition du métier

**L'opérateur (trice) de traite du lait** est un ouvrier qualifié dans les techniques de traite du lait dans une exploitation de production laitière. Matin et soir, il procède à la traite des vaches en veillant à la préparation, au nettoyage et à la désinfection du matériel et en contrôlant l'équipement automatisé si disponible. Il détecte les chaleurs, reconnaît les signes d'approche du vêlage et informe le producteur laitier qui l'emploie sur les dispositions à prendre pour les mises bas et l'entretien des veaux. Dans sa vie professionnelle, l'opérateur (trice) de traite du lait doit être capable de (i) Assurer la contention des vaches avant la traite du lait ; (ii) Mettre en application les bonnes pratiques d'hygiène de son métier ; (iii) Opérer la traite du lait selon les bonnes pratiques ; (iv) Suivre la gestion des opérations de la traite ; (v) Rendre compte des résultats journaliers de son travail au producteur laitier qui l'emploie.

L'activité de l'opérateur (trice) de traite du lait s'exerce dans le secteur de l'élevage et particulièrement dans la production laitière. Son champ professionnel couvre des activités diverses toute conduisant à la traite de lait selon les bonnes pratiques. Pour accéder à sa formation il doit avoir les prérequis suivants : **savoir lire et écrire (niveau CEP), avoir une expérience en élevage et être surtout motivé.**

### 2.2 Contexte professionnel

Le lieu de travail régulier de l'opérateur (trice) de traite du lait est la ferme ou l'exploitation de production laitière. Dans le cadre de son activité, l'opérateur (trice) de traite du lait utilise des technologies manuelle, semi-automatique ou automatique en fonction des équipements de son exploitation. Il/elle exerce son travail individuellement et en autonomie mais effectue certaines tâches avec l'appui d'aides ou de manœuvres (en cas de traite manuelle) pour le transvasement du lait dans les bidons/tank de recueil du lait de chaque traite. Il/elle doit prendre fréquemment des décisions importantes surtout en lien avec l'état de santé des vaches, la qualité du lait avec cependant une marge de manœuvre selon les directives de son supérieur hiérarchique (le producteur laitier).

L'opérateur (trice) de traite du lait pour exercer ses activités, a besoin de :

- d'un degré de coordination et d'attention ;
- de la dextérité digitale et manuelle ;



- des facultés perceptuelles, auditives, olfactives et d'allocution.

Il a une mobilité moyenne et se déplace surtout à l'intérieur de l'aire de traite (box de traite des vaches). Il travaille sous plusieurs contraintes de stress dont la contrainte de temps, la contrainte liée à la quantité et la qualité du lait, la difficulté d'utilisation des équipements avec l'évolution technologique (trayeuses).

Il encourt également plusieurs risques :

- les risques de contamination du lait trait,
- les maladies professionnelles (blessures, infection des mains) et les risques d'accidents (coups de pattes, chutes, ...).

La particularité du métier nécessite des mesures strictes (hygiène corporelle, du matériel, de l'environnement de travail, ports de masques, gants et bottes) pour éviter la contamination du lait qui est un produit très fragile.

### **2.3 Opportunités d'emploi**

Les formés dans le métier d'opérateur (trice) de traite du lait peuvent occuper les emplois rémunérés dans les coopératives de production laitière et les fermes de production laitière d'exploitant privés ou publics. Il sont aptes à occuper les emplois ou postes de travail suivants :

- Ouvrier de traite d'une exploitation de production laitière,
- Chef d'équipe des ouvriers de la traite dans une exploitation de production laitière.

L'opérateur (trice) de traite du lait peut évoluer dans sa carrière. Dans ce cas, il peut se former en tant que producteur (trice) de lait et mettre en place sa propre exploitation de production laitière.

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

Les compétences visées par la formation professionnelle au métier d'opérateur (trice) de traite du lait et consignés dans le référentiel de métier-compétences élaboré à l'issue de l'analyse de la situation de travail réalisée avec les spécialistes du métier, sont de deux (02) ordres :

### **3.1 Compétences particulières**

- C1. Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait
- C2. Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière

### **3.2 Compétences générales**

- C3. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait
- C4. Communiquer en milieu professionnel
- C5. Se situer au regard du métier et de la formation d'opérateur (trice) de traite du lait

#### IV. MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

MATRICE DES COMPETENCES		PROCESSUS							COMPETENCES GENERALES			TOTAL			
OPERATEUR (TRICE) DE TRAITE DU LAIT		NUMEROS	OBJECTIFS OPERATIONNELS	DUREE	Recevoir des directives	Planifier le travail	Organiser le travail	Exécuter le travail	Faire le bilan des activités	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait	Communiquer en milieu professionnel	Se situer au regard du métier et de la formation	NOMBRE DE COMPETENCES GENERALES	STAGE PROFESSIONNEL	DUREE TOTALE
COMPETENCES PARTICULIERES															
NUMEROS										<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3</b>		
OBJECTIFS OPERATIONNELS										<b>C</b>	<b>C</b>	<b>S</b>			
DUREE				<b>H</b>						<b>30</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>80</b>	<b>120</b>	<b>200</b>
<b>Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait</b>		<b>1</b>	<b>C</b>	<b>80</b>	▲	▲	▲	▲	▲	●	●	○			
<b>Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation</b>		<b>2</b>	<b>C</b>	<b>24</b>	▲	▲	▲	▲	▲	●	●	○			
<b>TOTAL</b>	<b>NOMBRE DE COMPETENCES PARTICULIERES</b>	<b>2</b>		<b>104</b>									<b>5</b>		<b>304</b>

#### Légende :

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

#### V. DESCRIPTION DES OBJECTIFS DE FORMATION

##### 5.1 Objectif de comportement N°1 : Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance						
<p><b>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable</b> d'appliquer les bonnes pratiques de traite du lait <b> dans une exploitation de production laitière selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</b></p>	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Aire de traite nettoyée et assainie (débarassées d'odeurs nauséabondes)  <b>Degré d'autonomie :</b> Seul  <b>Données :</b> fiche de contrôle laitier et registre du matériel  <b>Moyens :</b> Outillage et équipements divers (seaux, machine de traite, tank/bonbonne de collecte du lait, bidons à lait conventionnels)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilité du matériel et des équipements</li> <li>• Bonne connaissance des désinfectants non nocifs</li> </ul>	<p><b>T1. Préparer le matériel de traite</b></p> <p>1.1 Assembler les récipients de recueil du lait à traire</p> <p>1.2 Assembler les désinfectants (eau de javel, alcool, savon, autres,...)</p> <p>1.3 Assembler les mouchoirs ou serviettes à pie</p> <p>1.4 Assembler les lave-pies et autres équipements sur le chariot de traite (cas d'utilisation de trapeuses)</p> <p>1.5 Nettoyer les récipients de collecte et de réception à lait (seau, tamis, bidons tank...)</p> <p>1.6 Placer les récipients de réception du lait hors du lieu de traite</p> <p>1.7 Placer les récipients de collecte et de filtrage du lait à l'ombre</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et équipements nettoyés</li> <li>- Récipients de collecte et de filtrage du lait à l'ombre</li> <li>- Récipients de réception du lait hors du lieu de traite</li> </ul>						
			<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Site de l'exploitation de production laitière  <b>Degré d'autonomie :</b> Seul  <b>Données :</b> Fiche d'identification des animaux  <b>Moyens :</b> Fourniture de bureau, fiche/cahier de pointage du matériel</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaches malades isolées</li> <li>• Vaches sous traitement isolées</li> </ul>	<p><b>T2. Identifier les vaches dont le lait est impropre à la consommation</b></p> <p>2.1 Consulter le registre (cahier, fiche) de traitement des vaches laitières</p> <p>2.2 Repérer les vaches malades</p> <p>2.3 Repérer les vaches qui sont sous traitement</p> <p>2.4 Repérer les vaches saines qui peuvent être traites</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaches saines à traire identifiées</li> </ul>			
						<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Site de l'exploitation de production laitière  <b>Degré d'autonomie :</b> Seul  <b>Données :</b> Fiche d'identification des animaux  <b>Moyens :</b> Fourniture de bureau, fiche/cahier de pointage du matériel</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaches du troupeau surveillé</li> <li>• Producteur laitier informé pour la préparation des vêlages</li> </ul>	<p><b>T3. Surveiller les vaches laitières de l'exploitation</b></p> <p>3.1 Détecter les vaches en chaleur</p> <p>3.2 Informer son supérieur hiérarchique (producteur laitier) pour la réalisation des saillies</p> <p>3.3 Reconnaître les signes d'approche du vêlage</p> <p>3.4 Informer son supérieur hiérarchique (producteur laitier) pour la préparation des vêlages</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vaches en chaleur identifiées</li> <li>- Signes de mise bas des vaches gestantes connues</li> </ul>

<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Aire de traite nettoyée et assainie (débarassées d'odeurs nauséabondes)</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul ou avec l'appui d'aide d'autres manœuvres</p> <p><b>Données :</b> fiche/cahier de contrôle laitier</p> <p><b>Moyens :</b> Outillage et équipements divers (seaux, machine de traite, tank/ bonbonne de collecte du lait, bidons à lait conventionnels)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Règles d'hygiène respectées</li> <li>• Equipement de traite et de stockage du lait adéquat et propre</li> <li>• Lait produit de qualité et en quantité selon les prévisions</li> <li>• Délais de livraison du lait aux clients respectés</li> </ul>	<p><b>T4. Traire les vaches</b></p> <p>4.1 Immobiliser les pattes postérieures et la queue de la vache (contention)</p> <p>4.2 Donner de l'aliment concentré à la vache (ou rapprocher le veau de la mère) pour la détendre</p> <p>4.3 Masser la mamelle et les trayons (stimuler la descente du lait)</p> <p>4.4 Nettoyer les trayons avec l'eau tiède / essuyer avec les mouchoirs ou serviettes secs et propres</p> <p>4.5 Lubrifier les doigts avec de la crème pour faciliter la traite</p> <p>4.6 Opérer la traite manuelle du lait par vache ou option (Placer les trayeuses pour la traite automatique)</p> <p>4.7 Recueillir le lait dans le récipient de traite/ transvaser le lait dans le récipient de collecte</p> <p>4.8 Désinfecter les trayons</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aire de traite des vaches propre</li> <li>- Matériel et équipement avant et après traite propres</li> <li>- Cahier des animaux malades ou sous traitement disponible et documenté</li> </ul>
<p><b>Lieu d'exécution :</b> Site d'exploitation, aire de traite, pas de produits nocifs sur le site</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul ou en équipe</p> <p><b>Données :</b> Programme d'entretien, fiches d'entretien, registre de matériel</p> <p><b>Moyens :</b> Produits d'hygiène, balais, brouette, masque, gants, sceau, savon, etc.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equipements propres et entreposés dans un endroit approprié</li> <li>• Mesures de sécurité appliquées</li> <li>• Normes de maintenance respectées selon l'équipement (trayeuses et autres équipements)</li> <li>• Données d'entretien des équipements enregistrées et disponibles</li> </ul>	<p><b>T5. Nettoyer les équipements de traite</b></p> <p>5.1 Opérer le premier rinçage des récipients et les serviettes utilisés</p> <p>5.2. Laver les récipients et les serviettes à l'eau chaude et au savon</p> <p>5.3. Opérer le deuxième rinçage avec l'eau propre</p> <p>5.4 Sécher les récipients et les serviettes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériel et équipements nettoyés et rincés</li> </ul>

## 5.2 Objectif de comportement N°2 : Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p><b>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable</b> de gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière</p> <p><b>selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</b></p>	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> bureau, local vestiaire</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> Statistiques de la traite laitière, de l'exploitation de production laitière, fiche/cahier de contrôle laitier</p> <p><b>Moyens :</b> Matériel et fournitures de bureau</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D o n n é e s techniques de la traite du lait enregistrées</li> <li>• Bilan des activités de traite (journalier, hebdomadaire, mensuel et annuel élaboré et disponible)</li> </ul>	<p><b>T6. Tenir les documents de gestion technique des opérations de traite</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Registres/fiches/cahier de gestion technique de la traite de lait remplis</li> <li>- Données journalières de la traite enregistrées</li> <li>- Bilan hebdomadaire de la traite établi</li> <li>- Bilan mensuel de la traite établi</li> </ul>
			6.1 Enregistrer les données dans le cahier ou la fiche de contrôle laitier	
			6.2 Etablir le point journalier des données de gestion des opérations de la traite du lait	
			6.3 Etablir le point mensuel des données de gestion des opérations de la traite du lait	
			6.4 Mettre à jour le registre du matériel et des équipements	
	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> Magasin, adéquat et sécurisé</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul ou en équipe</p> <p><b>Données :</b> Fiches/cahier de stock, règles de gestion de stock</p> <p><b>Moyens :</b> Equipement et matériels, emballages, produits conditionnés, fiche de stock</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiches/Registre de stocks bien tenues et à jour</li> </ul>	<p><b>T7. Gérer un stock d'intrants</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Enregistrements des données de stocks effectifs</li> <li>- Bons d'entrée ou de sortie établis</li> <li>- Cahier/fiche de stocks à jour</li> </ul>
			7.1 Enregistrer les entrées	
			7.2 Enregistrer les sorties	
			7.3 Suivre un stock	
<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> site d'exploitation, bureau</p> <p><b>Degré d'autonomie :</b> Seul</p> <p><b>Données :</b> fiches de répartition des tâches</p> <p><b>Moyens :</b> Matériel et fournitures de bureau</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• T â c h e s appliquées selon les opérations nécessaires</li> </ul>	<p><b>T8. Gérer une équipe de travail</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Règles d'hygiène et de sécurité respectées</li> <li>- Consignes de travail respectées</li> </ul>	
		8.1 Remplir un registre de pointage		
		8.2 Assurer la répartition des tâches		
		8.3 Faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité		
		8.4 Faire respecter les consignes de travail		
8.5 Gérer les conflits au sein de l'équipe				

### 5.3 Objectif de comportement N°3 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance	
<p><b>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable</b> d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait <b>selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</b></p>	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : Local vestiaire sur le site d'exploitation de production laitière, Utilisation de désinfectants non toxiques  <b>Degré d'autonomie</b> : Seul  <b>Données</b> : Informations sur les bonnes pratiques d'hygiène  <b>Moyens</b> : Matériel de désinfection (savon, eau de javel ou alcool), coton, blouse de travail, cache net, bonnet, bottes.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilité du matériel et des équipements</li> <li>• Règles d'hygiène corporelle connues et appliquées</li> </ul>	<p><b>T9. Appliquer une hygiène corporelle</b>            9.1 Se laver les mains            9.2 Tailler les ongles            9.3 Porter les bonnets, les tenues de travail, les cache-nez et les bottes de travail</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mains lavées et propres</li> <li>- Ongles taillés et propres</li> <li>- Bonnet, cache-nez et tenue de travail portés</li> </ul>	
	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : Local vestiaire sur le site d'exploitation de production laitière, Utilisation de désinfectants non toxiques  <b>Degré d'autonomie</b> : Seul  <b>Données</b> : Informations sur les bonnes pratiques d'hygiène  <b>Moyens</b> : Matériel de désinfection (savon, eau de javel ou alcool)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disponibilité du matériel et des équipements</li> <li>• Règles d'hygiène du matériel connues et appliquées</li> <li>• Bonne connaissance des désinfectants</li> </ul>	<p><b>T10. Appliquer une hygiène du matériel de traite du lait</b>            10.1 Laver le matériel de traite du lait            10.2 Essuyer le matériel de traite du lait            10.3 Ranger le matériel de traite du lait</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Matériels lavés, rincés, essuyés et rangés selon les règles d'hygiène</li> </ul>
	<p><b>Lieu et conditions environnementales</b> : Local vestiaire sur le site d'exploitation de production laitière, Utilisation de désinfectants non toxiques  <b>Degré d'autonomie</b> : Seul  <b>Données</b> : Informations sur les bonnes pratiques d'hygiène  <b>Moyens</b> : Matériel de désinfection (savon, eau de javel ou alcool)</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Règles d'hygiène de l'environnement connues et appliquées</li> <li>• Environnement de travail assaini</li> </ul>	<p><b>T11. Appliquer une hygiène de l'environnement de travail</b>            11.1 Nettoyer l'aire de traite (box, couloirs)            11.2 Ramasser les ordures et mettre dans la zone de production de fumier            11.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs des autres locaux utilisés</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ordures et déchets solides et eaux usées transportés et déposés dans les endroits indiqués (zone de compostage de l'exploitation de production laitière)</li> </ul>

## 5.4 Objectif de comportement N°4 : Communiquer en milieu professionnel

Comportement attendu	Conditions d'évaluation	Critères généraux de performance	Précision sur le comportement attendu	Critères particuliers de performance
<p><b>Pour démontrer sa compétence l'apprenant doit être capable de communiquer dans son milieu professionnel selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance</b></p>	<p><b>Lieu et conditions environnementales :</b> bureau et extérieur  <b>Degré d'autonomie :</b> Seul  <b>Données :</b> Informations des coopératives et leurs activités, offres de formation continues du milieu  <b>Moyens :</b> Cahier de rencontres, rapport et compte rendus, téléphone</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenda de travail renseigné</li> <li>• Compte rendu de rencontres ou de participation à des activités disponibles</li> <li>• Exploitation des canaux de communication appropriés.</li> <li>• Respect des règles de politesse et de courtoisie</li> </ul>	<p><b>T12. Entretenir des relations avec les collaborateurs et les partenaires</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Communication de qualité (langage clair, concis et courtois)</li> <li>- Exploitation judicieuse des moyens de communication à distance (téléphone, internet)</li> </ul>
			12.1 Communiquer avec ses collaborateurs et les partenaires	
			12.2 Rédiger un rapport d'activités	
			12.3 Participer à des formations continues	
			12.4 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes	
12.5 Visiter d'autres fermes pour partager les expériences				



## 5.5 Objectif de situation n°5 : Se situer au regard du métier et de la formation de l'opérateur de traite du lait

Intention poursuivie	Précisions	Plan de mise en situation	Conditions d'encadrement	Critères de participation
<b>Acquérir la compétence pour se situer au regard du métier et de la formation de l'opérateur de traite du lait en tenant compte des précisions, du plan de mise en situation, des conditions d'encadrement et des critères de participation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Connaître la réalité du métier.</li> <li>• Comprendre le programme de formation.</li> <li>• Confirmer son orientation professionnelle</li> </ul>	<b>Phase 1 Informations :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S'informer sur le marché du travail correspondant au domaine de la traite du lait et des opportunités qu'elle offre : perspectives d'emploi, rémunération,</li> <li>• S'informer sur la nature et les exigences du métier d'opérateur de traite du lait (tâches, conditions de travail, critères d'évaluation, droits et responsabilités des travailleurs)</li> <li>• S'informer sur la formation de l'opérateur de traite du lait (référentiel de formation, démarche de formation, modes d'évaluation et sanction des études).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Privilégier les échanges d'opinions entre les apprenants et favoriser l'expression de tous.</li> <li>- Motiver les apprenants</li> <li>- Permettre aux apprenants d'avoir une vision juste du métier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recueillir des données sur la majorité des sujets à traiter.</li> <li>- Donner son opinion sur les exigences auxquelles il faut satisfaire pour pratiquer le métier.</li> </ul>
		<b>Phase 2 Application :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inventorier les habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.</li> <li>• Vérifier la concordance entre le référentiel de formation et la situation de travail correspondante.</li> <li>• Faire part de ses réactions par rapport au métier et à la formation.</li> <li>• Voir la possibilité de créer son entreprise après un certain nombre d'années d'exercice du métier.</li> <li>• Présenter les données recueillies ainsi que sa perception du métier et de la formation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Organiser des visites d'exploitation de production laitière représentatives des principaux milieux de travail.</li> <li>- Organiser des rencontres avec les opérateurs de traite expérimentés du métier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présenter la perception du métier et le référentiel de formation</li> <li>- Présenter un bilan des préférences, des aptitudes et des connaissances du domaine.</li> </ul>
		<b>Phase 3 Synthèse, intégration et auto-évaluation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire un bilan de ses préférences, de ses connaissances du domaine et de ses qualités personnelles.</li> <li>• Comparer son bilan avec les exigences liées à la formation et à l'exercice du travail.</li> <li>• Reconnaître les forces qui faciliteront son travail ainsi que les faiblesses qu'il faudra pallier.</li> <li>• Donner les raisons qui motivent son choix de poursuivre ou non la démarche de formation.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fournir aux apprenants les moyens d'évaluer avec objectivité leur orientation professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Justifier sa décision quant au fait de poursuivre ou non le programme de formation.</li> </ul>

## VI. LISTE DES MODULES

La formation au métier de producteur laitier est composée de huit modules correspondant à ses compétences. Ce sont :

N°	COMPETENCES	MODULES
C1.	Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait	• <b>Module 1 : Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière</b>
C2.	Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière	• <b>Module 2 : Gestion des opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière</b>
C3.	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait	• <b>Module 3 : Bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait</b>
C4.	Communiquer en milieu professionnel	• <b>Module 4 : Communication en milieu professionnel</b>
C5.	<b>Se situer au regard du métier et de la formation de l'opérateur (trice) de traite du lait</b>	• <b>Module 5 : Métier et formation de l'opérateur (trice) de traite du lait</b>

## VII. DESCRIPTION DES MODULES

Module N°1 : Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière

CODE DU MODULE : BPT01

**DUREE : 76 heures**

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait**

**CRITERES GENERAUX**

- Disponibilité du matériel et des équipements
- Vaches malades isolées
- Vaches sous traitement isolées
- Règles d'hygiène et de sécurité respectées
- Délais de livraison du lait aux clients respectés

PLACE <sup>2</sup> LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **Métier et formation, Bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait**

Impact du module sur d'autres modules : **Ce module n'a pas d'impact direct sur les autres modules. Cependant il a une influence énorme sur la qualité du lait et donc pour sa vente sur le marché.**

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Le module déroule le processus des pratiques de la traite du lait dans les règles et conditions d'hygiène de production laitière. Il constitue le socle des connaissances et habiletés de l'opérateur de traite du lait.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T1. Préparer le matériel de traite				
<b>1.1 Assembler les récipients de recueil du lait</b> <b>1.2 Assembler les désinfectants (eau de javel, alcool, savon, autres,...)</b> <b>1.3 Assembler les mouchoirs ou serviettes à pie</b> <b>1.4 Assembler les lave-pies et autres équipements sur le chariot de traite (cas d'utilisation de trayeuses en cas de traite automatique)</b> <b>1.5 Nettoyer les récipients de collecte et de réception à lait (sceau, tamis, bidons tank...)</b> <b>1.6 Placer les récipients de réception du lait hors du lieu de traite</b> <b>1.7 Placer les récipients de collecte et de filtrage du lait à l'ombre</b>	Matériels courants de la traite du lait (désinfectants, mouchoirs, serviettes lave pie, équipements trayeuse, sceau, tamis bidons, etc.) Respect des normes d'entretien du matériel et des équipements Hygiène des équipements et du matériel	<b>2</b>	<b>8</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 1dentification du matériel et des équipements</li> <li>- Désinfectants utiles et leurs caractéristiques</li> <li>- Processus de nettoyage des récipients</li> </ul>

T2. Identifier les vaches dont le lait est impropre à la consommation				
<b>2.1 Consulter le registre (cahier, fiche) de traitement des vaches laitières</b>	Diagnostic sommaire des vaches malades	<b>4</b>	<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Signes des maladies courantes des vaches laitières et des autres animaux de l'exploitation laitière</li> <li>- Isolement des animaux sous traitement</li> <li>- Calendrier vaccinal</li> <li>- Identification des vaches saines à traire</li> </ul>
<b>2.2 Repérer les vaches malades</b>	Prévention des maladies courantes des vaches laitières			
<b>2.3 Repérer les vaches qui sont sous traitement</b>	Vaccins courants			
<b>2.4 Repérer les vaches saines qui peuvent être traites</b>	Suivi épidémiologique des animaux Calendrier vaccinal			
T3. Surveiller les vaches laitières de l'exploitation				
<b>3.1 Détecter les vaches en chaleur</b>	Cycle de reproduction des vaches	<b>4</b>	<b>12</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Signes indicatifs des chaleurs</li> <li>- Signes précurseurs des mise-bas des vaches</li> <li>- Hygiène et confort des vaches lactantes</li> </ul>
<b>3.2 Informer son supérieur hiérarchique (producteur laitier) pour la réalisation des saillies</b>	Types de reproduction des vaches : saillie naturelle et insémination artificielle			
<b>3.3 Reconnaître les signes d'approche du vêlage</b>	Méthodes de détection les chaleurs			
<b>3.4 Informer son supérieur hiérarchique pour la préparation des vêlages</b>	Préparation des mises-bas			
T4. Traire les vaches				
<b>4.1 Immobiliser les pattes postérieures et la queue de la vache (contention)</b>	Matériel et équipements de traite du lait	<b>4</b>	<b>24</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques de contention des vaches laitières</li> <li>- Hygiène et bonnes pratiques de la traite des vaches (avant, pendant et après)</li> <li>- Techniques de traite des vaches</li> </ul>
<b>4.2 Donner de l'aliment concentré à la vache (ou rapprocher le veau de la mère) pour la détendre</b>				
<b>4.3 Masser la mamelle et les trayons (stimuler la descente du lait)</b>				
<b>4.4 Nettoyer les trayons avec l'eau tiède / essuyer avec les mouchoirs ou serviettes secs et propres</b>				
<b>4.5 Lubrifier les doigts avec de la crème pour faciliter la traite</b>				
<b>4.6 Opérer la traite manuelle du lait par vache ou option (Placer les trayeuses pour la traite automatique)</b>				
<b>4.7 Recueillir le lait dans le récipient de traite/ transvaser le lait dans le récipient de collecte</b>				
<b>4.8 Désinfecter les trayons</b>				
	Contention des vaches laitières			

T5 Entretien des équipements de traite du lait				
<b>5.1 Opérer le premier rinçage des récipients et les serviettes utilisés</b>	Plan d'entretien du matériel et des équipements. Etapes de nettoyage du matériel et des équipements Fiches d'entretien des équipements	<b>2</b>	<b>8</b>	- Hygiène du matériel et des équipements
<b>5.2. Laver les récipients et les serviettes à l'eau chaude et au savon</b>				- Entretien journalier du matériel de traite (trayeuses en cas de la traite automatique)
<b>5.3. Opérer le deuxième rinçage avec l'eau propre</b>				-
<b>5.4 Sécher les récipients et les serviettes</b>				-
TOTAL		<b>16</b>	<b>64</b>	
		<b>80</b>		
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : <b>Exposés, projection de films et de photographies, visites de fermes laitières, travaux pratiques</b>				
TYPE D'EPREUVE : <b>Epreuves de connaissances théoriques et épreuves pratiques : exercices de pratiques individuelles et de groupes</b>				

**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).

Module N°2 : Gestion des opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière

CODE DU MODULE : GTL02

**DUREE : 24 heures**

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière**

**CRITERES GENERAUX**

- Données techniques de la traite du lait enregistrées
- Bilan des activités de traite (journalier, hebdomadaire, mensuel et annuel élaboré et disponible)

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **Métier et formation, Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière, Bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait.**

Impact du module sur d'autres modules :

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Ce module permet à l'apprenant de se familiariser avec les règles de gestion des opérations de la traite du lait pour la conduire avec efficacité.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T6. Tenir les documents de gestion technique des opérations de traite du lait				
<b>6.1 Enregistrer les données dans le cahier ou la fiche de contrôle laitier</b>	Outils de gestion technique des activités	4	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cahier de suivi de la production laitière</li> <li>- Cahier de suivi sanitaire des vaches laitières</li> <li>- Enregistrement des données techniques</li> <li>- Rapport hebdomadaire</li> <li>- Rapport mensuel</li> </ul>
<b>6.2 Etablir le point journalier des données de gestion des opérations de la traite du lait</b>	Tenue des outils de gestion techniques des activités			
<b>6.3 Etablir le point mensuel des données de gestion des opérations de la traite du lait</b>	Principes et règles de remplissage des outils de gestion			
<b>6.4 Mettre à jour le registre du matériel et des équipements</b>				
T7. Gérer un stock d'intrants	Gestion des stocks	2	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglage des balances</li> <li>- Technique de pesage</li> <li>- Techniques d'enregistrement et de tenue d'un cahier/fiche de stock</li> <li>- Bordereau de livraison</li> <li>- Techniques de l'inventaire</li> <li>-</li> </ul>
<b>7.1 Enregistrer les entrées</b>	Métrologie			
<b>7.2 Enregistrer les sorties</b>	Aménagement des lieux de stockage			
<b>7.3 Suivre un stock</b>	Traitement des lieux de stockage			
<b>7.4 Etablir un bon d'entrée ou de sortie</b>	Entreposage Conditions et précautions à prendre			

T8. Gérer une équipe de travail				
<b>8.1 Remplir un registre de pointage</b>	Règles de management des ressources humaines Gestion organisationnelle Gestion du personnel	4	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Notions de base sur la gestion des ressources humaines</li> <li>- Organisation du travail et répartition des tâches dans une exploitation de production laitière</li> <li>- Mesure d'hygiène et de sécurité au travail</li> <li>- Gestion des conflits</li> </ul>
<b>8.2 Assurer la répartition des tâches</b>				
<b>8.3 Faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité</b>				
<b>8.4 Faire respecter les consignes de travail</b>				
<b>8.5 Gérer les conflits au sein de l'équipe</b>				
TOTAL		<b>10</b>	<b>14</b>	
		<b>24</b>		

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

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

**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).



Module N°3 : Bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait

CODE DU MODULE : BPH03

**DUREE : 20** heures

OBJECTIF DE COMPORTEMENT VISE : **Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait**

**CRITERES GENERAUX**

- Disponibilité du matériel et des équipements
- Règles d'hygiène corporelle connues et appliquées
- Règles d'hygiène du matériel connues et appliquées
- Bonne connaissance des désinfectants
- Règles d'hygiène de l'environnement connues et appliquées
- Environnement de travail assaini

PLACE DANS LE REFERENTIEL :

Modules préalables : **Métier et formation**

Impact du module sur d'autres modules : **ce module a un impact sur celui relatif aux bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière.**

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Le module joue un rôle important dans la formation au métier d'opérateur de traite du lait. Il vise spécifiquement à développer des habiletés chez l'apprenant à ce métier pour une application rigoureuse des mesures et règles d'hygiène tout au long des opérations de la traite du lait.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T9. Appliquer une hygiène corporelle				
<b>9.1 Se laver les mains selon la procédure de lavage des mains</b>	Concept des BPH Hygiène vestimentaire Hygiène corporelle et procédures de lavage des mains Sources de contamination des produits Principe de la marche en avant	2	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Description des comportements à éviter</li> <li>- Application des techniques de lavage des mains</li> <li>- Port des tenues de travail</li> <li>- Risques et prévention des risques</li> <li>- Désinfectants</li> </ul>
<b>9.2 Tailler les ongles</b>				
<b>9.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)</b>				
<b>9.4 Enlever les bijoux sur le corps et les vernis sur les ongles</b>				
T10. Appliquer une hygiène du matériel de traite du lait				

<b>10.1 Laver le matériel de traite du lait</b>	Gestion de l'hygiène du matériel Procédures de nettoyage et désinfection et de stérilisation du matériel Manuels d'entretien du matériel	2	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Application des techniques de nettoyage, de désinfection et de stérilisation du matériel et des équipements</li> <li>- Matériel et produits d'entretien</li> </ul>
<b>10.2 Essuyer le matériel de traite du lait</b>				
<b>10.3 Ranger le matériel de traite du lait</b>				
T11. Appliquer une hygiène de l'environnement de travail				
<b>11.1 Nettoyer l'aire de traite (box, couloirs)</b>	Entretien de l'environnement du travail Procédures de nettoyage et désinfection Manuel d'utilisation du matériel Gestion des déchets et des poubelles	2	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les consignes</li> <li>- Principe de la marche en avant dans ses activités</li> <li>- Application des rudiments de l'hygiène de l'environnement</li> </ul>
<b>11.2 Ramasser les ordures et mettre dans la zone de production de fumier</b>				
<b>11.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs des autres locaux utilisés</b>				
TOTAL		<b>6</b>	<b>24</b>	
		<b>30</b>		
DEMARCHE PEDAGOGIQUE : <b>Exposés, projection de films, travail pratique individuel, travaux pratiques de groupe, démonstration.</b>				
TYPE D'EPREUVE : <b>Epreuves de connaissances théoriques et épreuves pratiques.</b>				

**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).

Module N°4 : Communication en milieu professionnel

CODE DU MODULE : CMP04

**DUREE : 40 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 : **Métier et formation, Bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait, Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière, Gestion des opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière.**

Rôle et importance du module dans le référentiel et dans le métier : **Dans une exploitation de production laitière, la communication joue un rôle très important pour atteindre les résultats attendus, le respect des relations avec les collègues, et aussi, dans le respect des consignes données (verbales ou écrites). L'opérateur de traite du lait dans son métier aura à communiquer avec les autres membres de l'exploitation dans le cadre des activités. Ce module sur la communication permettra à l'apprenant voulant se former à ce métier de savoir communiquer et se comporter de façon responsable afin de réussir dans ses activités.**

CONTENUS ESSENTIELS

Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
T12. Entretenir des relations avec les collaborateurs et les partenaires				

<b>12.1 Communiquer avec ses collaborateurs et les partenaires</b>	Communication et Information Canaux de communication Techniques de communication Règles de présentation d'une information Structure d'un rapport Participation	14	26	- Outils de communication : voie orale, écrite, gestuelle, images
<b>12.2 Rédiger un rapport d'activités</b>				- Lettre, rapport, compte-rendu, demande
<b>12.3 Participer à des formations continues</b>				- Conte, proverbe, dialogue, entretien, discours...
<b>12.4 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes</b>				- Gestuelle, clins d'œil, mimiques, sourire, grimaces, - Photo, projection vidéo, boîte à image
<b>12.5 Visiter d'autres fermes pour partager les expériences</b>				- 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, Exposés, Présentation de produits - Rédaction d'une lettre, d'une correspondance administrative - Réaliser un entretien avec un client - Techniques d'animation - Techniques d'entretien - Méthode de prise de notes
<b>TOTAL</b>		<b>14</b>	<b>26</b>	
<b>DEMARCHE PEDAGOGIQUE : Exposé théorique, Travail de groupe, Simulations de jeux de rôles</b>				
<b>TYPE D'EPREUVE : Epreuve de connaissance pratique et épreuve pratique</b>				

**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).

Module N°5 : Métier et formation de l'opérateur (trice) de traite du lait

CODE DU MODULE : MOT5

**DUREE : 10 heures**

**CRITÈRES DE PARTICIPATION :**

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

OBJECTIF DE SITUATION VISE : **Se situer au regard du métier d'opérateur (trice) de traite du lait**

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 : **Le module est assuré en début de formation. Il permet à l'apprenant, futur opérateur de traite du lait 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

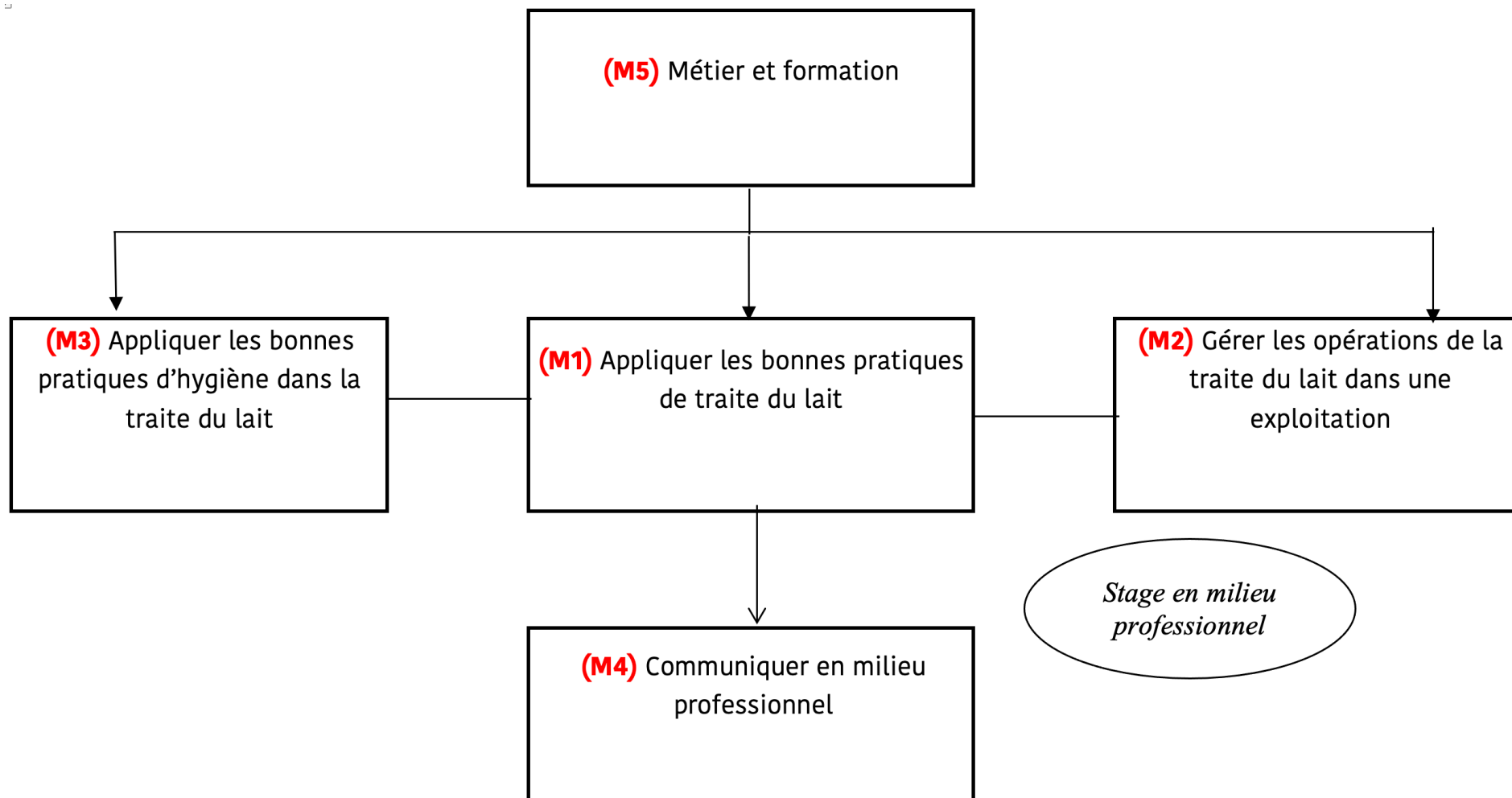
Objet de formation	Connaissances	Durée		Balises de connaissance
		T	P	
<p><u>Phase 1</u> Informations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>S'informer sur le marché du travail correspondant au domaine de la production du lait et des opportunités qu'elle offre</b></li> <li>• <b>S'informer sur l'organisation des entreprises et des fermes d'éleveurs de production laitière</b></li> <li>• <b>S'informer sur la nature et les exigences du métier d'opérateur de traite de lait (s'informer sur la formation ce, référentiel de formation, démarche de formation, modes d'évaluation et sanction des études.)</b></li> </ul>	<p>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</p>	4		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Données sur le métier</li> <li>- Informations sur le marché de l'emploi à ce métier</li> <li>- Organisation des opérations de la traite du lait dans les exploitations et fermes de production laitière</li> <li>- Nature et exigences du métier et la formation</li> </ul>

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

**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).

## VIII. LOGIGRAMME DES SEQUENCES DE FORMATION

Le présent logigramme est proposé à titre indicatif





## IX. PROGRAMME DE REALISATION DE LA FORMATION

N° MODULE	DUREE (H)	COMPETENCES PARTICULIERES				COMPETENCES GENERALES						STAGE PRO	TOTAL
		M1		M3		M3		M4		M5			
MOIS	SEMAINE	T	P	T	P	T	P	T	P	T	P		
Juin	1					4	16			8	2		30
	2	2	8			2	8						20
	3					ECG3							
	4	4	16										20
Juillet	1	4	16					2	2				24
	2	4	16	4	8			2	2				36
	3	2	8	2	6			6	4				28
	4	ECP1											
Août	1			2	2			4	18				26
	2			ECP2				ECG4					
	3											Stage	0
	4											Stage	
Septembre	1											Stage	
<b>Total</b>		<b>16</b>	<b>64</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>14</b>	<b>26</b>	<b>8</b>	<b>2</b>	<b>120</b>	<b>184</b>

ECP : Evaluation compétence particulière

ECG : Evaluation compétence générale

## CONCLUSION

Le référentiel de formation au métier de producteur laitier, est un repère pour tous les intervenants de la formation professionnelle dans ce domaine. Le référentiel est défini par compétence dont l'acquisition est liée à la maîtrise des tâches du métier. Des objectifs sont formulés pour chaque compétence et des modules de formation sont proposés pour les acquérir.

Le programme proposé comprend **304 heures** de formation dont **134 heures** pour les compétences particulières et **50 heures** pour les compétences générales et **120 heures** de stage en milieu professionnel étalé sur 3 semaines.

OPERATEUR (TRICE)  
DE TRAITE DU LAIT

**SECTION 3**  
**RÉFÉRENTIEL D'ÉVALUATION**



## INTRODUCTION

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

Le référentiel d'évaluation comprend les points suivants :

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

## I. MODALITES DE FORMATION ET D'EVALUATION

### 1.1 Identification du vivier

Le vivier de cette formation est constitué :

- des apprenants en formation initiale au métier d'exploitant agricole ou à toute autre formation du domaine agropastoral désirant se spécialiser dans le **métier d'opérateur (trice) de traite du lait**.
- des **actifs** ayant l'intention de se recycler ou de bénéficier d'une formation continue ou à la carte selon la demande.

### 1.2 Modalités de formation

#### 1.2.1 Mode de formation

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

#### 1.2.2 Durée de formation

La durée totale de la formation est de **304 heures**. Elle porte sur **5 modules** de formation dont **3 modules** sur les compétences particulières et **2 modules** sur les compétences générales et un stage professionnel.

### 1.3 Modalités d'évaluation

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

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

### 1.4 Conditions de reprises

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

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

N°	COMPETENCES	MODULES
C1.	Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Module 1 : Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière</b></li></ul>
C2.	Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Module 2 : Gestion des opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière</b></li></ul>
C3.	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Module 3 : Bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait</b></li></ul>
C4.	Communiquer en milieu professionnel	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Module 4 : Communication en milieu professionnel</b></li></ul>
C5.	<b>Se situer au regard du métier et de la formation de l'opérateur (trice) de traite du lait</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Module 5 : Métier et formation de l'opérateur (trice) de traite du lait</b></li></ul>

### III. EVALUATION DE LA FORMATION

#### 3.1 Objectif de comportement N°1 : Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait

**Titre de module :** Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T1. Préparer le matériel de traite	<b>20</b>	<b>15</b>		
<b>1.1 Assembler les récipients de recueil du lait</b>	3	2	- Types de récipients de recueil de lait	C
<b>1.2 Assembler les désinfectants (eau de javel, alcool, savon, autres,...)</b>	3	2	- Utilisation de désinfectants	C
<b>1.3 Assembler les mouchoirs ou serviettes à pie</b>	2	2	- Caractéristiques des mouchoirs	C
<b>1.4 Assembler les lave-pies et autres équipements sur le chariot de traite (cas d'utilisation de trayeuses en cas de traite automatique)</b>	3	2	- Caractéristiques des lave-pie	C
<b>1.5 Nettoyer les récipients de collecte et de réception du lait (sceau, tamis, bidons ...)</b>	3	3	- Etat des récipients de collecte/réception du lait	P
<b>1.6 Placer les récipients de réception du lait hors du lieu de traite</b>	3	2	- Adéquation du lieu de placement des récipients de réception du lait	P
<b>1.7 Placer les récipients de collecte et de filtrage du lait à l'ombre</b>	3	2	- Adéquation du lieu de placement des récipients de collecte et de filtrage du lait	P
T2. Identifier les vaches dont le lait est impropre à la consommation	<b>20</b>	<b>20</b>		
<b>2.1 Consulter le registre (cahier, fiche) de traitement des vaches laitières</b>	3	2	- Données à identifier dans le registre de traitement des animaux	C
<b>2.2 Repérer les vaches malades</b>	6	8	- Etat des vaches malades	P
<b>2.3 Repérer les vaches qui sont sous traitement</b>	5	5	- Identification des vaches sous traitement	C



<b>2.4 Repérer les vaches saines qui peuvent être traites</b>	6	5	- Etat des vaches saines	P
T3. Surveiller les vaches laitières de l'exploitation	<b>10</b>	<b>5</b>		
<b>3.1 Détecter les vaches en chaleur</b>	5	2	- Méthodes de détection les chaleurs	C
<b>3.2 Informer son supérieur hiérarchique (producteur laitier) pour la réalisation des saillies</b>	-	-		
<b>3.3 Reconnaître les signes d'approche du vêlage</b>	5	3	- Méthodes de reconnaissance des signes d'approche du vêlage	C
<b>3.4 Informer son supérieur hiérarchique pour la préparation des vêlages</b>	-	-	-	
T4. Traire les vaches	<b>40</b>	<b>50</b>		
<b>4.1 Immobiliser les pattes postérieures et la queue de la vache (contention)</b>	5	10	- Techniques de contention des vaches laitières	P
<b>4.2 Donner de l'aliment concentré à la vache (ou rapprocher le veau de la mère) pour la détendre</b>	5	5	- Techniques de détente des vaches laitières	P
<b>4.3 Masser la mamelle et les trayons (stimuler la descente du lait)</b>	5	5	- Etat des mamelles et trayons	P
<b>4.4 Nettoyer les trayons avec l'eau tiède / essuyer avec les mouchoirs ou serviettes secs et propres</b>	5	10	- Etat des trayons	P
<b>4.5 Lubrifier les doigts avec de la crème pour faciliter la traite</b>	5	2	- Importance du lubrifiant des doigts dans la traite du lait	C
<b>4.6 Opérer la traite manuelle du lait par vache ou option (Placer les trayeuses pour la traite automatique)</b>	10	10	- Techniques de traite des vaches laitières	P
<b>4.7 Recueillir le lait dans le récipient de traite/ transvaser le lait dans le récipient de collecte</b>	5	3	- Techniques de recueil du lait dans le récipient de traite du lait	P
<b>4.8 Désinfecter les trayons</b>		5	- Types de désinfectants à utiliser	C
T5 Entretien des équipements de traite	<b>10</b>	<b>10</b>		
<b>5.1 Opérer le premier rinçage des récipients et les serviettes utilisés</b>	3	3	- Techniques de rinçage des récipients	P

<b>5.2. Laver les récipients et les serviettes à l'eau chaude et au savon</b>	3	3	- Rinçage serviettes à l'eau chaude	C
<b>5.3. Opérer le deuxième rinçage avec l'eau propre</b>	3	3	- Etat des récipients et serviettes utilisés	p
<b>5.4 Sécher les récipients et les serviettes</b>	1	1	- Techniques de séchage des récipients et serviettes	p
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		

**Légende :**

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

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

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T1. Préparer le matériel de traite		<b>8</b>		<b>8</b>
<b>1.1 Assembler les récipients de recueil du lait</b>	Récipients de recueil de lait	2	- Types de matériels de recueil de lait	2
<b>1.2 Assembler les désinfectants (eau de javel, alcool, savon, autres,...)</b>	Utilisation de désinfectants	2	- Mode d'utilisation de désinfectants	2
<b>1.3 Assembler les mouchoirs ou serviettes à pie</b>	Caractéristiques des mouchoirs	2	- Types de mouchoirs recommandés	2
<b>1.4 Assembler les lave-pies et autres équipements sur le chariot de traite (cas d'utilisation de trayeuses en cas de traite automatique)</b>	Caractéristiques des lave-pie	2	- Types de lave-pie recommandés	2
T2. Identifier les vaches dont le lait est impropre à la consommation		<b>7</b>		<b>7</b>
<b>2.1 Consulter le registre (cahier, fiche) de traitement des vaches laitières</b>	Exploitation du registre de traitement des vaches laitières	2	- Données du registre/fiches individuelles de traitement des vaches	2
<b>2.3 Repérer les vaches qui sont sous traitement</b>	Identification des vaches sous traitement	5	- Informations sur les traitements de chaque vache	5
T3. Surveiller les vaches laitières de l'exploitation		<b>5</b>		<b>5</b>
<b>3.1 Détecter les vaches en chaleur</b>	Méthodes de détection les chaleurs	2	- Signes de vérification des chaleurs	2
<b>3.3 Reconnaître les signes d'approche du vêlage</b>	Méthodes de reconnaissance des signes d'approche du vêlage	3	- Signes d'approche du vêlage	3
T4. Traire les vaches		<b>7</b>		<b>7</b>
<b>4.5 Lubrifier les doigts avec de la crème pour faciliter la traite</b>	Utilisation des lubrifiants de doigts dans la traite du lait	2	- Importance des lubrifiants de doigts dans la traite du lait	2

<b>4.8 Désinfecter les trayons</b>	Utilisation de désinfectants des trayons	5	- Types de désinfectants à utiliser	5
T5 Entretien des équipements de traite		<b>3</b>		<b>3</b>
<b>5.2. Laver les récipients et les serviettes à l'eau chaude et au savon</b>	Rinçage serviettes à l'eau chaude	3	- Importance du rinçage à l'eau chaude	3
TOTAL POIDS		<b>30</b>		<b>30</b>

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

### 3.1.2 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T1. Préparer le matériel de traite			<b>7</b>		<b>7</b>
<b>1.5 Nettoyer les récipients de collecte et de réception du lait (sceau, tamis, bidons ...)</b>	PT	Etat des récipients de collecte/réception du lait	3	- Récipients nettoyés selon les règles d'hygiène	3
<b>1.6 Placer les récipients de réception du lait hors du lieu de traite</b>	PT	Adéquation du lieu de placement des récipients de réception du lait	2	- Lieu de placement des récipients pour la réception du lait propice	2
<b>1.7 Placer les récipients de collecte et de filtrage du lait à l'ombre</b>	PT	Adéquation du lieu de placement des récipients de collecte et de filtrage du lait	2	- Lieu de placement des récipients de filtrage du lait propice	2
T2. Identifier les vaches dont le lait est impropre à la consommation			<b>13</b>		<b>13</b>
<b>2.2 Repérer les vaches malades</b>	PT	Etat des vaches malades	8	- Présence de signes ou symptômes de maladies identifiés	8
<b>2.4 Repérer les vaches saines qui peuvent être traités</b>	PT	Etat des vaches saines	5	- Absence de signes ou symptômes de maladies	5
T4. Traire les vaches			<b>43</b>		<b>43</b>
<b>4.1 Immobiliser les pattes postérieures et la queue de la vache</b>	PS	Techniques de contention des vaches laitières	10	- Respect des techniques de contention	10
<b>4.2 Donner de l'aliment concentré à la vache (ou rapprocher le veau de la mère) pour la détendre</b>	PS	Techniques de détente des vaches laitières	5	- Respect des techniques de détente des vaches laitières	5
<b>4.3 Masser la mamelle et les trayons (stimuler la descente du lait)</b>	PT	Etat des mamelles et trayons	5	- Descente de lait dans la mamelle	5

<b>4.4 Nettoyer les trayons avec l'eau tiède / essuyer avec les mouchoirs ou serviettes secs et propres</b>	PS	Etat des trayons	10	- Trayons propres prêtes à la traite	10
<b>4.6 Opérer la traite manuelle du lait par vache ou option (Placer les trayeuses pour la traite automatique)</b>	PS	Techniques de traite des vaches laitières	10	- Respect des techniques de traite des vaches	10
<b>4.7 Recueillir le lait dans le récipient de traite/ transvaser le lait dans le récipient de collecte</b>	PS	Techniques de recueil du lait dans le récipient de traite du lait	3	- Respect des règles/techniques de de recueil du lait dans le récipient	3
T5 Entretien des équipements de traite			<b>7</b>		<b>7</b>
<b>5.1 Opérer le premier rinçage des récipients et les serviettes utilisés</b>	PS	Techniques de rinçage des récipients	3	- Respect des règles/techniques de de rinçage des récipients	3
<b>5.3. Opérer le deuxième rinçage avec l'eau propre</b>	PT	Etat des récipients et serviettes utilisés	3	- Récipients nettoyés selon les règles d'hygiène	3
<b>5.4 Sécher les récipients et les serviettes</b>	PS	Techniques de séchage des récipients et serviettes	1	- Respect des règles/techniques de de séchage des récipients	1
<b>TOTAL POIDS</b>			<b>70</b>		<b>70</b>

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

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

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

<b>Titre du module :</b> <i>Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>			
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>		<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Échec
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<b>Sous-compétence 1 : Préparer le matériel de traite</b>			
1.5 Nettoyer les récipients de collecte et de réception du lait (sceau, tamis, bidons ...)			
• Récipients nettoyés selon les règles d'hygiène	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
1.6 Placer les récipients de réception du lait hors du lieu de traite			
• Lieu de placement des récipients pour la réception du lait propice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
1.7 Placer les récipients de collecte et de filtrage du lait à l'ombre			
• Lieu de placement des récipients de filtrage du lait propice	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 2
<b>Sous-compétence 2 : Identifier les vaches dont le lait est impropre à la consommation</b>			
2.2 Repérer les vaches malades			
• Présence de signes ou symptômes de maladies identifiés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 8
2.4 Repérer les vaches saines qui peuvent être traités			
• Absence de signes ou symptômes de maladies	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 4 : Traire les vaches</b>			
4.1 Immobiliser les pattes postérieures et la queue de la vache			
• Respect des techniques de contention	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
4.2 Donner de l'aliment concentré à la vache (ou rapprocher le veau de la mère) pour la détendre			
• Respect des techniques de détente des vaches laitières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.3 Masser la mamelle et les trayons (stimuler la descente du lait)			
• Descente de lait dans la mamelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
4.4 Nettoyer les trayons avec l'eau tiède / essuyer avec les mouchoirs ou serviettes secs et propres			
• Trayons propres prêts à la traite	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
4.6 Opérer la traite manuelle du lait par vache ou option (Placer les trayeuses pour la traite automatique)			
• Respect des techniques de traite des vaches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
4.7 Recueillir le lait dans le récipient de traite/ transvaser le lait dans le récipient de collecte			
• Respect des règles/techniques de recueil du lait dans le récipient	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
<b>Sous-compétence 5 : Entretenir les équipements de traite</b>			
5.1 Opérer le premier rinçage des récipients et les serviettes utilisés			
• Respect des règles/techniques de rinçage des récipients	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
5.3. Opérer le deuxième rinçage avec l'eau propre			



<b>Titre du module :</b> <i>Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière</i>		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>			
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>		<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Échec
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Récipients nettoyés selon les règles d'hygiène</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 3
5.4 Sécher les récipients et les serviettes			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des règles/techniques de de séchage des récipients</li> </ul>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 1
			<b>.... / 70</b>
<b>Seuil de réussite</b>			<b>56 points</b>
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

**Seuil de réussite :** 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.

### 3.1.4 Description des épreuves d'évaluation

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

- L'épreuve de connaissances théoriques consiste pour l'apprenant à démontrer sa compétence en répondant aux questions théoriques liées **à l'application des bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière**. 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 la traite du lait dans une exploitation de production laitière**. C'est une épreuve individuelle pouvant être administrée à quatre ou cinq candidats en même temps selon la disponibilité du matériel et du poste de travail. La durée de l'épreuve suggérée est de quatre (04) heures.

- L'apprenant sera évalué en situation réelle de travail. Les évaluateurs l'observeront et apprécieront sa performance sur la base de la grille d'évaluation. Un entretien d'explicitation permettra aux évaluateurs de comprendre et apprécier les raisonnements qu'il a mobilisés.

#### Matériel et équipement

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

#### Consignes particulières

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

### 3.2 Objectif de comportement N°2 : Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière

**Titre de module :** Gestion des opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière

Eléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T6. Tenir les documents de gestion technique des opérations de traite	<b>50</b>	<b>50</b>		
<b>6.1 Enregistrer les données dans le cahier ou la fiche de contrôle laitier</b>	15	20	- Principes d'enregistrement des données sur la traite du lait	C
<b>6.2 Etablir le point journalier des données de gestion des opérations de la traite du lait</b>	10	10	- Outils de gestion techniques des activités hebdomadaires	C
<b>6.3 Etablir le point mensuel des données de gestion des opérations de la traite du lait</b>	10	10	- Outils de gestion techniques des activités mensuelles	C
<b>6.4 Mettre à jour le registre du matériel et des équipements</b>	15	10	- Enregistrement des informations du matériel et des équipements	C
T7. Gérer un stock d'intrants	<b>30</b>	<b>30</b>		
<b>7.1 Enregistrer les entrées</b>	5	5	- Enregistrement des données d'entrées de stocks	C
<b>7.2 Enregistrer les sorties</b>	5	5	- Enregistrement des données de sorties de stocks	C
<b>7.3 Suivre un stock</b>	15	10	- Paramètres de suivi des stocks	C
<b>7.4 Etablir un bon d'entrée ou de sortie</b>	5	10	- Outils de la sortie ou l'entrée d'un produit	C
T8. Gérer une équipe de travail	<b>20</b>	<b>20</b>		
<b>8.1 Remplir un registre de pointage</b>	5	2	- Fichier du personnel : tenue et mise à jour	C
<b>8.2 Assurer la répartition des tâches</b>	5	5	- Préparation et répartition de travail	C
<b>8.3 Faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité</b>	2	5	- Santé et sécurité au travail : mesures d'hygiène et sécurité dans une exploitation laitière	C
<b>8.4 Faire respecter les consignes de travail</b>	3	3	- Règles de fonctionnement	C
<b>8.5 Gérer les conflits au sein de l'équipe</b>	5	5	- Gestion des conflits	C
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		

**Légende :**

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

**Renseignements Généraux :** Les épreuves pour cet objectif de comportement ont pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à **Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

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

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Éléments de connaissances	Pondération %
T9. Tenir les documents de gestion technique des opérations de traite		<b>50</b>		<b>50</b>
<b>9.1 Enregistrer les données dans le cahier ou la fiche de contrôle laitier</b>	Principes d'enregistrement des données sur la traite du lait	20	- Types d'outils en place - Enregistrement des données techniques de la traite du lait	10 5
<b>9.2 Etablir le point journalier des données de gestion des opérations de la traite du lait</b>	Outils de gestion techniques des activités hebdomadaires	10	- Importance des outils de bilan hebdomadaire des activités	10
<b>9.3 Etablir le point mensuel des données de gestion des opérations de la traite du lait</b>	Outils de gestion techniques des activités mensuelles	10	- Documentation des informations du bilan mensuel des activités	10
<b>9.4 Mettre à jour le registre du matériel et des équipements</b>	Enregistrement des informations du matériel et des équipements	10	- Données d'inventaire de matériel et des équipements	10
T10. Gérer un stock d'intrants		<b>30</b>		<b>30</b>
<b>10.1 Enregistrer les entrées</b>	Enregistrement des données d'entrées de stocks	5	- Conformité des écritures (entrées)	5
<b>10.2 Enregistrer les sorties</b>	Enregistrement des données de sorties de stocks	5	- Conformité des écritures (sorties)	5
<b>10.3 Suivre un stock</b>	Paramètres de suivi des stocks	10	- Inventaire des stocks	10
<b>10.4 Etablir un bon d'entrée ou de sortie</b>	Outils de la sortie ou l'entrée d'un produit	10	- Bordereaux d'entrée et de sortie de produits	10
T16. Gérer une équipe de travail		<b>20</b>		<b>20</b>
<b>16.1 Remplir un registre de pointage</b>	Registre du personnel	2	- Importance de la tenue du registre du personnel	2
<b>16.2 Assurer la répartition des tâches</b>	Préparation et répartition de travail	5	- Fiche de répartition des tâches	5

<b>16.3 Faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité</b>	Santé et sécurité au travail :	5	- Mesures d'hygiène et sécurité dans une exploitation laitière	5
<b>16.4 Faire respecter les consignes de travail</b>	Règles de fonctionnement	3	- Contenu du règlement intérieur	3
<b>16.5 Gérer les conflits au sein de l'équipe</b>	Gestion du personnel	5	- Gestion des conflits	5
TOTAL POIDS		<b>100</b>		<b>100</b>

**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 opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière.**
- 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 des opérations techniques de la traite du lait dans une exploitation de production laitière ne comporte pas d'épreuve pratique.



### 3.3 Objectif de comportement N°3 : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène de la traite du lait

**Titre de module :** Bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait

Éléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T9. Appliquer une hygiène corporelle	<b>25</b>	<b>25</b>		
<b>9.1 Se laver les mains</b>	10	5	- Type de désinfectants	C
<b>9.2 Tailler les ongles</b>	5	5	- Etat des mains	P
<b>9.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)</b>	10	5	- Etat des ongles	P
		5	- Type de matériel d'habillement	P
		5	- Etat des EPI	C
T10. Appliquer une hygiène du matériel de traite du lait	<b>25</b>	<b>25</b>		
<b>10.1 Laver le matériel de traite du lait</b>	10	10	- Liste du matériel de traite de lait	C
<b>10.2 Essuyer le matériel de traite du lait</b>	10	15	- Etat du matériel de traite du lait	P
<b>10.3 Ranger le matériel de traite du lait</b>	5	-		-
		-		-
T11. Appliquer une hygiène de l'environnement de travail	<b>50</b>	<b>50</b>		
<b>11.1 Nettoyer l'aire de traite (box, couloirs)</b>	15	15	- Etat de l'aire de traite	P
<b>11.2 Ramasser les ordures et mettre dans la zone de production de fumier</b>	10	10	- Adéquation du lieu de dépôt des ordures	P
<b>11.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs des autres locaux utilisés</b>	25	10	- Liste des désinfectants utiles	C
		15	- Etat des autres locaux	P
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>		

#### Légende :

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

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

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T9. Appliquer une hygiène corporelle		<b>10</b>		<b>10</b>
<b>9.1 Se laver les mains</b>	Types de désinfectants	5	- Mode d'utilisation de chaque désinfectant	5
<b>9.3 Porter les bonnets, les tenues de travail, les cache-nez et les bottes de travail</b>	Types de matériel d'habillement	5	- Matériel d'habillement adapté	5
T10. Appliquer une hygiène du matériel de traite du lait		<b>10</b>		<b>10</b>
<b>10.1 Laver le matériel de traite du lait</b>	Liste du matériel de traite	10	- Mesures spécifiques de lavage pour chaque matériel	10
T11. Appliquer une hygiène de l'environnement de travail		<b>10</b>		<b>10</b>
<b>11.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs des autres locaux utilisés</b>	Liste des désinfectants utiles	10	- Caractéristiques de chaque désinfectant	10
TOTAL POIDS				<b>30</b>
Forme d'évaluation : <b>L'examineur pose des questions liées aux différentes tâches pour cerner le niveau de maîtrise des connaissances pratiques ou théoriques.</b>				

### 3.3.2 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Éléments critères	Pond %
T9. Appliquer une hygiène corporelle			<b>15</b>		<b>15</b>
<b>9.1 Se laver les mains</b>	PS/PT	Etat des mains	5	- Mains lavés et propres selon les procédures de lavage des mains	5
<b>9.2 Tailler les ongles</b>	PT	Etat des ongles	5	- Ongles taillés dans le respect des règles	5
<b>9.3 Porter des EPI (Équipement de Protection Individuelle)</b>	PT	Etat des EPI	5	- Propreté des tenues de travail	5
T10. Appliquer une hygiène du matériel de traite du lait			<b>15</b>		<b>15</b>
<b>10.1 Laver le matériel de traite du lait</b>	PT	Etat du matériel de traite du lait	15	- Propreté du matériel de traite du lait	15
T11. Appliquer une hygiène de l'environnement de travail			<b>40</b>		<b>40</b>
<b>11.1 Nettoyer l'aire de traite (box, couloirs)</b>	PT	Etat de l'aire de traite	15	- Salubrité de l'aire de traite du lait	15
<b>11.2 Ramasser les ordures et mettre dans la zone de production de fumier</b>	PT	Adéquation du lieu de dépôt des ordures	10	- Disponibilité de poubelles ou fosses à ordure	10
<b>11.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs des autres locaux utilisés</b>	PT	Etat des autres locaux	15	- Salubrité du sol et murs	15
<b>TOTAL POIDS</b>			<b>70</b>		<b>70</b>

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

**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 dans la traite du lait**. Cette épreuve comporte deux parties. La première partie porte sur les connaissances pratiques et la deuxième repose sur la pratique.

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

<b>Titre du module :</b> Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait		<b>Résultat :</b>	
<b>Code du module :</b>			
<b>Nom et prénom(s) de l'apprenant :</b>			
<b>Centre de formation :</b>		<input type="checkbox"/> Succès	<input type="checkbox"/> Echec
<b>Date de l'évaluation :</b>			
<b>Signature de l'examineur :</b>			
<b>Éléments observables</b>	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	<b>Résultats</b>
<b>Sous-compétence 1 : Appliquer une hygiène corporelle</b>			
9.1 Se laver les mains			
• Mains lavés et propres selon les procédures de lavage des mains	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
9.2 Tailler les ongles			
• Ongles taillés dans le respect des règles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
9.3 Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)			
• Propreté des tenues de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 5
<b>Sous-compétence 2 : Appliquer une hygiène du matériel de traite du lait</b>			
10.1 Laver le matériel de traite du lait			
• Propreté du matériel de traite du lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
<b>Sous-compétence 3 : Appliquer une hygiène de l'environnement de travail</b>			
11.1 Nettoyer l'aire de traite (box, couloirs)			
• Salubrité de l'aire de traite du lait	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
11.2 Ramasser les ordures et mettre dans la zone de production de fumier			
• Disponibilité de poubelles ou fosses à ordures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 10
11.3 Essuyer et désinfecter le sol et les murs des autres locaux utilisés			
• Salubrité du sol et murs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	0 ou 15
			... / 70
<b>Seuil de réussite</b>			<b>56 points</b>
Règle de verdict : Néant	<input type="checkbox"/> oui	<input type="checkbox"/> non	

**Seuil de réussite :** 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.

#### 3.3.4 Description des épreuves d'évaluation

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

- L'épreuve de connaissances théoriques consiste pour l'apprenant à démontrer sa compétence en répondant aux questions théoriques liées **à l'application des bonnes pratiques d'hygiène de la traite du lait.**
- 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 d'hygiène de la traite du lait**.
- C'est une épreuve individuelle pouvant être administrée à quatre ou cinq candidats en même temps selon la disponibilité du matériel et du poste de travail.
- La durée de l'épreuve suggérée est de quatre (04) heures.
- L'apprenant sera évalué en situation réelle de travail. Les évaluateurs l'observeront et apprécieront sa performance sur la base de la grille d'évaluation. Un entretien d'explicitation permettra aux évaluateurs de comprendre et apprécier les raisonnements qu'il a mobilisés.

#### Matériel et équipement

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

#### Consignes particulières

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

### 3.4 Objectif de comportement N°4 : Communiquer en milieu professionnel

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

Éléments de formation	Apprentissage %	Evaluation %	Aspects observables ou thèmes de connaissance	Type d'épreuve P ou C
T12. Entretenir des relations avec les collaborateurs et les partenaires	<b>100</b>	<b>100</b>		
<b>12.1 Communiquer avec ses collaborateurs et les partenaires</b>	20	20	- Communication et Information	C/P
<b>12.2 Rédiger un rapport d'activités</b>	15	15	- Techniques de rédaction	C/P
<b>12.3 Participer à des formations continues</b>	15	15	- Participation aux formations	C
<b>12.4 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes</b>	30	25	- Animation des réunions	P
<b>12.5 Visiter d'autres fermes pour partager les expériences</b>	20	25	- Partage d'expérience de travail	P
TOTAL	<b>100</b>	<b>100</b>		

**Légende :**

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

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

Objets d'évaluation possibles	Thèmes de connaissances	Pondération %	Eléments de connaissances	Pondération %
T12. Entretenir des relations avec les collaborateurs et les partenaires				
<b>12.1 Communiquer avec ses collaborateurs et les partenaires</b>	Communication et Information	10	- Outils et moyens de communication	10
<b>12.2 Rédiger un rapport d'activités</b>	Techniques de rédaction	5	- Données de contenu d'un rapport	5
<b>12.3 Participer à des formations continues</b>	Participation aux formations	15	- Outils d'informations sur les formations	15
<b>TOTAL POIDS</b>		<b>30</b>		<b>30</b>

### 3.4.2 Tableau de spécification (épreuve pratique)

Objets d'évaluation possibles	Stratégie d'évaluation PS ou PT	Aspects observables	Pond %	Eléments critères	Pond %
T12. Entretien des relations avec les collaborateurs et les partenaires					
<b>12.1 Communiquer avec ses collaborateurs et les partenaires</b>	PS	Communication avec les collaborateurs et les partenaires	10	- Utilisation des moyens de communication (téléphone, entretien, exposé, demande écrite)	10
<b>12.2 Rédiger un rapport d'activités</b>	PS	Techniques de rédaction	10	- Respect des règles /techniques de rédaction	10
<b>12.4 Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes</b>	PS	Animation des réunions	25	- Respect des techniques d'animation de réunion	15
				- Attitude dans l'animation d'une réunion	10
<b>12.5 Visiter d'autres fermes pour partager les expériences</b>	PS	Partage d'expérience de travail	25	- Préparation d'une visite d'échanges	15
				- Restitution d'une visite d'échange	10
<b>TOTAL POIDS</b>			<b>70</b>		<b>70</b>

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

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



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

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

**Seuil de réussite :** 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.

### 3.4.4 Description des épreuves d'évaluation

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

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

#### Matériel et équipement

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

#### Consignes particulières

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

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

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

#### Matériel et équipement

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

#### Consignes particulières

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

## CONCLUSION

Le référentiel d'évaluation de la formation au métier **d'opérateur (trice) de traite du lait** définit les critères d'appréciation des compétences indispensables à l'exercice dudit métier. Il est non seulement un document à caractère normatif et prescriptif, un outil didactique et d'évaluation pédagogique, mais aussi une référence pour tous les formateurs et les structures d'évaluation de la formation.

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

Dans le contexte d'une formation qualifiante telle que celle de **l'opérateur (trice) de traite du lait**, 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.

OPERATEUR (TRICE)  
DE TRAITE DU LAIT

## SECTION 4

Guide d'organisation  
matériel et pédagogique



## 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 de l'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 **d'opérateur (trice) de traite du lait**. 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. Il est conseillé de se doter plus en équipements fabriqués artisanalement qui sont non seulement adaptés aux réalités locales du métier mais aussi d'un coût relativement abordable.

Les quantités sont renseignées à titre indicatif en tenant compte d'un minimum pour démarrer des activités au profit d'au moins 35 apprenants.

Pour la mise en place des infrastructures, il serait utile de commanditer une étude en vue de disposer des plans de construction et des devis quantitatifs prévisionnels.

## I. TABLEAU DE SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

N°	Titre de la compétence
<b>C.1</b>	Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait
<b>C.2</b>	Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière
<b>C.3</b>	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait
<b>C.4</b>	Communiquer en milieu professionnel
<b>C.5</b>	Se situer au regard du métier et de la formation de l'opérateur (trice) de traite du lait

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

## II. L'ORGANISATION PHYSIQUE ET MATÉRIELLE

### 1. Ressources matérielles

#### 2.1.1 Machinerie, équipements et accessoires

N°	Désignation	Spécifications	Quantité	Compétences y afférentes
<b>1.</b>	Chariot de traite vache	Chariot de traite électrique pour vache, équipé d'un pot inox de 40L et de 2 faisceaux. Châssis galvanisé. 2 Griffes 240 cc. 220 V. poids 60Kg.	01	C1 et C3
<b>2.</b>	Pot à traire en acier inoxydable	Pot à traire en acier inoxydable de 10L	10	
<b>3.</b>	Bonbonne de collecte du lait	Bonbonne lait en acier inoxydable de 20 L avec couvercle et à fermeture hermétique et étanche.	05	
<b>4.</b>	Bidons à lait conventionnels	Bidon lait en acier inoxydable de 20 L avec couvercle et à fermeture hermétique et étanche.	05	
<b>5.</b>	Tank	Cuve de réfrigération du lait	01	

### 2.1.2 Matériel de sécurité

N°	Désignation	Spécification	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Masque anti-poussière	Masque anti-poussière en polypropylène, taille universelle. Norme 1-EN 149	45	C1 et C3
2.	Bottes	Botte de sécurité EN ISO 20345. De la taille 38 au 48	45	
3.	Gants de protection	Gants en PVC Longueur 350mm épaisseur 1,30mm. Taille 9 à 10	45	
4.	Combinaison	Combinaison double fermeture : 65% polyester, 35% coton. Taille 1 à 8	45	
5.	Tablier de traite	Tablier de traite léger, extrêmement souple et confortable. De couleur blanche. Dim 115 x 85 cm	45	

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

### 2.1.3 Matière d'œuvre et matière première

N°	Désignation	Spécification	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Désinfectants divers	A identifier selon le contexte	PM	C1 et C3
2.	Serviettes de nettoyage hygiénique	A identifier selon le contexte	PM	C1

### 2.1.4 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 C5
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 <sup>e</sup> 5 compartiments	02	
7.	Fauteuil	Fauteuil dossier en bois dos courbé rembourrée avec tête et accoudoirs métallique rembourrée	02	
8.	Chaises visiteurs	Chaises-visiteur rembourrées au siège et au dossard avec mousse épaisse de 5 cm	06	

### 2.1.5 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 C5
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	



### 2.1.6 Matériel didactique

N°	Titres	Quantité	Compétences y afférentes	Auteurs	Observation
3.	L'élevage de vaches laitières	PM	C1 et C2	Hans Blauw Gijs den Hertog Johan Koeslag	CTA Série Agrodok No. 14
4.	Guide de bonnes pratiques en élevage laitier	PM	C1 et C2	FAO (2004)	
5.	Espace pédagogique des produits laitiers	PM	C1 et C2		<a href="https://pedago.produits-laitiers.com">https://pedago.produits-laitiers.com</a>
6.	La vache et le lait	PM	C1 et C2	H. Guyomard, R. Baumont (2013)	INRA Productions animales - France Volume 26 Numéro 2
7.	Produits laitiers	PM	C1 et C2		Magazine de la découverte et de la science. « C'est pas sorcier »- France 3
8.	Traite manuelle des vaches	PM	C1 et C2		<a href="https://www.accessagriculture.org/fr/traite-manuelle-des-vaches">https://www.accessagriculture.org/fr/traite-manuelle-des-vaches</a>
9.	Visite pédagogique d'une exploitation laitière : approches et prolongements	PM	C1 et C2	Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière (France)	HP/Downloads/vache_guide-visite_enseignant-cycles-2-et-3.pdf

## 1. Ressources physiques

### 2.1.7 Infrastructures et aménagements

N°	Désignation	Caractéristiques	Quantité	Compétences y afférentes
1.	Bloc pédagogique	Salle de formation	01	C1, C2, C3, C4, C5
2.	Enclos des veaux	Enclos pouvant être adaptés selon le contexte - Dimensionnement en fonction du nombre de veaux	01	C1 et C3
3.	Couloir de contention/ cage adaptés (vaccinations, soins, Insémination...)	Multifonction, largeur réglable, 5 positions (80-70-60-50-40 cm) avec porte de contention centrale, accès total en 50/50, rangement pharmacie, barre anti-recul, porte arrière double battant pour insémination. Dimensions externes : 3,05x 1,18 x 1,97m. dimensions internes : 2,40 x 0,80 à 0,40x1,76m.	01	C1 et C3
4.	Aire de traite	Dimensionnement en fonction du contexte	01	C1 et C3
5.	Local d'entreposage du lait	Dimensionnement en fonction du contexte	01	C1 et C3
6.	Local d'entreposage du matériel	Dimensionnement en fonction du contexte	01	C1 et C3
7.	Local pour ouvriers (berger et autres)	Dimensionnement en fonction du contexte	01	C1 à C5
8.	Bibliothèque	avec espace de lecture pour au moins 40 apprenants	PM	C1 à C5
9.	Bloc administratif	Bureaux pour direction, surveillance, intendance, salle de formateurs	PM	C1 à C5
10.	Salle informatique	Avec possibilité de connexion sur internet	PM	C1 à C5
11.	Latrines	Filles et garçons	PM	C1 à C5
12.	Cantine		PM	C1 à C5
13.	Infirmierie ou boîte à pharmacie	minimum pour les premiers soins	PM	C1 à C5
14.	Terrain de sport	Elèves/personnel	PM	C1 à C5

## 2. 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.

### 2.1.8 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 l'opérateur (trice) de traite du lait**, le profil de formateur requis est le suivant :

- Avoir des prérequis de technicien du domaine de l'élevage ou métier assimilé ;
- Avoir une expérience pratique dans le domaine de l'élevage des bovins ;
- 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.

### 2.1.9 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 maitres 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.

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

Deux autres conditions sont nécessaires pour relever ce défi. Il s'agit entre autres de disposer surtout de formateurs qualifiés et d'assurer une meilleure implémentation de la formation.

OPERATEUR (TRICE)  
DE TRAITE DU LAIT

**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 ;
- l'égalité entre les sexes, de même que l'élimination des inégalités qui frappent les personnes handicapées dans la formation professionnelle ;
- la perméabilité des types et des filières de formation au sein de la formation professionnelle, ainsi qu'entre la formation professionnelle et les autres secteurs du système éducatif;
- la transparence du système de formation professionnelle.

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

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

Pour des raisons d'ordre pratique, chacune des intentions peut être mise en évidence dans un module où elle est particulièrement appropriée. Les intentions pédagogiques<sup>2</sup> suivantes orienteront la mise en œuvre de la formation au métier **d'opérateur de traite du lait** :

- 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.

---

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



## IV. PRESENTATION GENERALE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

Le référentiel de formation au métier **d'opérateur de traite du lait** 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 : 5**

---

**Durée totale : 304 heures**

---

Numéro	Module de formation	Durée (heures)
M1.	Bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait	30
M2.	Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière	80
M3.	Gestion des opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière	24
M4.	Communication en milieu professionnel	40
M5.	Métier et formation de l'opérateur de traite du lait	10
	Stage professionnel	120

## V. LISTE DES COMPETENCES

N°	Titre de la compétence
<b>C.1</b>	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait
<b>C.2</b>	Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait
<b>C.3</b>	Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière
<b>C.4</b>	Communiquer en milieu professionnel
<b>C.5</b>	Se situer au regard du métier et de la formation de l'opérateur de traite du lait

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

## VI. PRESENTATION DES FICHES DE SUGGESTIONS PEDAGOGIQUES

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

Leur contenu comprend plusieurs rubriques :

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

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

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

## 6.1 Fiche pédagogique du module N°1 : Bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière

Compétence : Appliquer les bonnes pratiques de traite du lait

Numéro : 01

Durée d'apprentissage : 80 heures

Fonction et position de la compétence : **Cette compétence vise à développer chez l'apprenant, des habiletés pour une application des bonnes pratiques de traite du lait dans une exploitation de production laitière. Elle est le socle du métier de l'opérateur de traite du lait.**

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 à réaliser selon les tâches et les opérations du métier et des visites de fermes de production laitière. 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 : Préparer le matériel de traite

- **Assembler les récipients de recueil du lait**
- **Assembler les désinfectants (eau de javel, alcool, savon, autres,...)**
- **Assembler les mouchoirs ou serviettes à pie**
- **Assembler les lave-pies et autres équipements sur le chariot de traite (cas d'utilisation de trayeuses en cas de traite automatique)**
- **Nettoyer les récipients de collecte et de réception à lait (sceau, tamis, bidons tank...)**
- **Placer les récipients de réception du lait hors du lieu de traite**
- **Placer les récipients de collecte et de filtrage du lait à l'ombre**

- 1dentification du matériel et des équipements
- Désinfectants utiles et leurs caractéristiques
- Processus de nettoyage des récipients
- Mise en place du matériel

- **Objectif général :**
  - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques pour faire identifier, décrire et préparer le matériel de traite dans une exploitation de production laitière.
- **Stratégies :**
  - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
  - Exposé animation du formateur sur les types et caractéristiques du matériel et des équipements de traite du lait ;
  - Travaux pratiques sur la mise en place, le nettoyage du matériel et des équipements de traite du lait ;
  - Sorties pédagogiques dans les exploitations pour des partages d'expériences.
- **Moyens pédagogiques :**
  - Salle de classe, atelier pédagogique, Ferme, Tableau, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, matériel de traite du lait, supports de formation.
- **Thème d'évaluation formative**
  - Types de désinfectants, du matériel de traite et les modes d'utilisation de désinfectants.

- 10 heures dont 2 heures de théorie 8 heures de travaux pratiques

Sous-compétence 2 : Identifier les vaches dont le lait est impropre à la consommation

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Consulter le registre (cahier, fiche) de traitement des vaches laitières</b></li> <li>• <b>Repérer les vaches malades</b></li> <li>• <b>Repérer les vaches qui sont sous traitement</b></li> <li>• <b>Repérer les vaches saines qui peuvent être traites</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Signes des maladies courantes des vaches laitières de l'exploitation laitière</li> <li>• Isolement des animaux sous traitement</li> <li>• Calendrier vaccinal</li> <li>• Identification des vaches saines à traire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objectif général :</b></li> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur l'identification des vaches dont le lait est impropre à la consommation.</li> <li>• <b>Stratégies :</b></li> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Introduction sous forme de questions/ réponses et synthèse des connaissances sur les signes de maladies des vaches ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les méthodes de d'identification des vaches saines à traire ;</li> <li>- Travaux pratiques de diagnostic de quelques signes ou symptômes de maladies des vaches</li> <li>- Visite d'une exploitation de production laitière.</li> <li>• <b>Moyens pédagogiques :</b></li> <li>- Salle de classe, Atelier pédagogique, Ferme de producteur, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Vaches, Outillage et équipements, Supports de formation.</li> <li>• <b>Thème d'évaluation formative</b></li> <li>- Exploitation du registre de traitement des vaches laitières.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 14 heures dont 2 heures de théorie 12 heures de pratique</li> </ul>
---	--	---	--

Sous-compétence 3 : Surveiller les vaches laitières de l'exploitation

- **Détecter les vaches en chaleur**
- **Informé son supérieur hiérarchique (producteur laitier) pour la réalisation des saillies**
- **Reconnaître les signes d'approche du vêlage**
- **Informé son supérieur hiérarchique pour la préparation des vêlages**

- Signes indicatifs des chaleurs
- Signes précurseurs des mise-bas des vaches
- Hygiène et confort des vaches lactantes

- **Objectif général :**
  - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur le suivi des vaches laitières.
- **Stratégies :**
  - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
  - Exposé animation du formateur sur les méthodes de détection des chaleurs et les signes précurseurs des mise-bas des vaches ;
  - Travaux pratiques sur les techniques de détection des signes de chaleurs chez les vaches :
  - Visite d'une exploitation de production laitière.
- **Moyens pédagogiques :**
  - Salle de classe, Atelier pédagogique, Ferme de producteur, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Supports de formation.
- **Thème d'évaluation formative**
  - Méthodes de détection des chaleurs

- 16 heures dont 4 heures de théorie 12 heures de pratique

Sous-compétence 4 : Traire les vaches

- Immobiliser les pattes postérieures et la queue de la vache (contention)
- Donner de l'aliment concentré à la vache (ou rapprocher le veau de la mère) pour la détendre
- Masser la mamelle et les trayons (stimuler la descente du lait)
- Nettoyer les trayons avec l'eau tiède / essuyer avec les mouchoirs ou serviettes secs et propres
- Lubrifier les doigts avec de la crème pour faciliter la traite
- Opérer la traite manuelle du lait par vache ou option (Placer les trayeuses pour la traite automatique)
- Recueillir le lait dans le récipient de traite/ transvaser le lait dans le récipient de collecte
- Désinfecter les trayons

- Techniques de contention des vaches laitières
- Hygiène et bonnes pratiques de la traite des vaches (avant, pendant et après)
- Techniques de traite des vaches

- **Objectif général :**
  - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur les techniques de contention des animaux et la pratique de la traite de lait des vaches.
- **Stratégies :**
  - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
  - Introduction sous forme de questions/ réponses et synthèse des connaissances sur le lait et la traite traditionnelle des vaches laitières ;
  - Exposé animation du formateur sur l'hygiène, les mesures de sécurité et les attitudes avant, pendant et après la traite ;
  - Travaux pratiques sur les techniques de contention des vaches laitières et des veaux pour la traite ;
  - Travaux pratiques sur les techniques de traite des vaches laitières ;
  - Visites de fermes de production laitière.
- **Moyens pédagogiques :**
  - Salle de classe, Atelier pédagogique, Ferme de producteur, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, Outillage et équipements divers (seaux, trayeur, tank/bonbonne, bidons à lait), supports de formation.
- **Thème d'évaluation formative**
  - Types et description du matériel et des équipements de traite du lait
  - Application des techniques de traite des vaches laitières.

- 28 heures dont 4 heures de théorie 24 heures de pratiques

*Sous-compétence 5* : Entretenir les équipements de traite du lait

- **Opérer le premier rinçage des récipients et les serviettes utilisés**
- **Laver les récipients et les serviettes à l'eau chaude et au savon**
- **Opérer le deuxième rinçage avec l'eau propre**
- **Sécher les récipients et les serviettes**

- Hygiène du matériel et des équipements
- Entretien journalier du matériel de traite (trayeuses en cas de la traite automatique)

- **Objectif général :**
  - Donner à l'apprenant des connaissances sur les normes et règles d'entretien du matériel et des équipements.
- **Stratégies :**
  - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
  - Travaux pratiques sur l'entretien du matériel et des équipements de la traite du lait (mesures spécifiques selon les modes d'entretien des trayeuses et leur disponibilité) ;
  - Visite d'une exploitation de production laitière.
- **Moyens pédagogiques :**
  - Salle de classe, Atelier pédagogique, Ferme, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, outillage et équipements de la traite de lait, supports de formation.
- **Thème d'évaluation formative**
  - Mesures d'entretien des équipements de la traite de lait

- 10 heures dont 2 heures de théorie 8 heures de pratiques

**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 : Gestion des opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière

Compétence : Gérer les opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière

Numéro : 02

**Durée d'apprentissage : 24 heures**

Fonction et position de la compétence : **La gestion des opérations de la traite du lait dans une exploitation de production laitière est une exigence pour obtenir de bons résultats de production du lait. Cette compétence permet à l'apprenant de se familiariser avec les règles de gestion technique des opérations du métier d'opérateur de traite du lait et de les appliquer pour plus d'efficacité.**

Démarche particulière à la compétence : **La formation est animée en salle et appuyée par des travaux dirigés, des exercices appliqués, des études de cas.**

*Savoirs liés à la compétence*

**Balises**

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

**Durée**

*Sous-compétence 1 : Tenir les documents de gestion technique des opérations de traite du lait*

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Enregistrer les données dans le cahier ou la fiche de contrôle laitier</b></li> <li>• <b>Etablir le point journalier des données de gestion des opérations de la traite du lait</b></li> <li>• <b>Etablir le point mensuel des données de gestion des opérations de la traite du lait</b></li> <li>• <b>Mettre à jour le registre du matériel et des équipements</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cahier de suivi de la production laitière</li> <li>• Cahier de suivi sanitaire des vaches laitières</li> <li>• Techniques d'enregistrements des données techniques</li> <li>• Rapport hebdomadaire</li> <li>• Rapport mensuel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objectif général :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la tenue des documents de gestion technique des opérations de traite du lait dans une exploitation de production laitière.</li> </ul> </li> <li>• <b>Stratégies :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Travaux dirigés sur le remplissage des documents (cahier, fiches) de gestion technique des opérations de traite du lait ;</li> <li>- Travaux dirigés sur l'élaboration d'un rapport hebdomadaire et mensuel des opérations de traite du lait ;</li> <li>- Sorties pédagogiques dans une exploitation de production laitière.</li> </ul> </li> <li>• <b>Moyens pédagogiques :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, matériel et fournitures de bureau, supports de formation.</li> </ul> </li> <li>• <b>Thème d'évaluation formative</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Description des outils de gestion technique des opérations de traite du lait dans une exploitation laitière.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 12 heures dont 4 heures de théorie 8 h de travaux dirigés et pratiques</li> </ul>
---	---	--	--



## Sous-compétence 2 : Gérer un stock d'intrants

- **Enregistrer les entrées**
- **Enregistrer les sorties**
- **Suivre un stock**
- **Etablir un bon d'entrée ou de sortie**

- Réglage des balances
- Technique de pesage
- Techniques d'enregistrement et de tenue d'un cahier/fiche de stock
- Bordereau de livraison
- Techniques de l'inventaire

- **Objectif général :**
  - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la gestion des stocks.
- **Stratégies :**
  - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
  - Exposé animation sur les notions et outils de gestion de stocks ;
  - Travaux dirigés sur la tenue d'un inventaire de stocks ;
  - Travaux dirigés sur l'enregistrement et la tenue d'un cahier de stocks.
- **Moyens pédagogiques :**
  - Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, matériel et fournitures de bureau, supports de formation.
- **Thème d'évaluation formative**
  - Réglage des balances
  - Pesage d'un stock d'intrants.

- 4 heures  
2 heures de théorie  
2 heures de travaux dirigés et pratiques

## Sous-compétence 3 : Gérer une équipe de travail

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Remplir un registre de pointage</b></li> <li>• <b>Assurer la répartition des tâches</b></li> <li>• <b>Faire respecter les règles d'hygiène et de sécurité</b></li> <li>• <b>Faire respecter les consignes de travail</b></li> <li>• <b>Gérer les conflits au sein de l'équipe</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Notions de base sur la gestion des ressources humaines</li> <li>• Organisation du travail et répartition des tâches dans une exploitation</li> <li>• Mesure d'hygiène et de sécurité au travail</li> <li>• Gestion des conflits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objectif général :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances pratiques sur la gestion des équipes de travail.</li> </ul> </li> <li>• <b>Stratégies :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation sur les notions de base de la gestion des ressources humaines et des équipes de travail ;</li> <li>- Jeux de rôles sur la gestion des conflits ;</li> <li>- Travaux dirigés sur l'organisation du travail et la répartition des tâches ;</li> <li>- Travaux dirigés sur l'enregistrement et la tenue d'un cahier de pointage du personnel.</li> </ul> </li> <li>• <b>Moyens pédagogiques :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, matériel et fournitures de bureau, supports de formation.</li> </ul> </li> <li>• <b>Thème d'évaluation formative</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Elaboration d'une fiche de répartition des tâches dans une exploitation de production laitière.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 8 heures</li> <li>4 heures de théorie</li> <li>4 heures de travaux dirigés et pratiques</li> </ul>
--	---	--	---

**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 d'hygiène dans la traite du lait

Compétence : Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait

Numéro : 03

**Durée d'apprentissage : 30 heures**

Fonction et position de la compétence : **A travers cette compétence, l'apprenant doit être capable d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène dans la traite du lait selon les conditions d'évaluation, les critères généraux et particuliers de performance.**

**Le module de formation y relatif développe la capacité de l'apprenant à appliquer une hygiène corporelle, du matériel de traite du lait et de l'environnement de travail.**

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 de fermes laitières. 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 : Appliquer une hygiène corporelle*

- **Se laver les mains**
- **Tailler les ongles**
- **Porter des EPI (Equipement de Protection Individuelle)**

- Description des comportements à éviter
- Application des techniques de lavage des mains
- Port des tenues de travail
- Risques et prévention des risques
- Désinfectants

- **Objectif général :**
  - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques et des aptitudes pour appliquer les règles d'hygiène corporelle ;
- **Stratégies :**
  - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
  - Exposé animation du formateur sur les connaissances en hygiène corporelle ;
  - Travaux pratiques sur l'application des rudiments d'hygiène corporelle.
- **Moyens pédagogiques :**
  - Salle de classe, Ferme, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, support de formation.
- **Thème d'évaluation formative**
  - Le matériel d'hygiène corporelle
  - Application des rudiments d'hygiène corporelle (laver les mains, porter les tenues de travail).

- 8 heures dont  
2 heures de théorie  
6 heures de  
pratique

*Sous-compétence 2 : Appliquer une hygiène du matériel de traite du lait*

- **Laver le matériel de traite du lait**
- **Essuyer le matériel de traite du lait**
- **Ranger le matériel de traite du lait**

- Application des techniques de nettoyage, de désinfection et de stérilisation du matériel et des équipements
- Matériel et produits d'entretien

- **Objectif général :**
  - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques et des aptitudes pour appliquer les règles d'hygiène du matériel de traite du lait
- **Stratégies :**
  - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
  - Exposé animation du formateur sur les connaissances en hygiène du matériel en général et du matériel de la traite du lait en particulier ;
  - Travaux pratiques sur l'application des rudiments d'hygiène du matériel de traite du lait
- **Moyens pédagogiques :**
  - Salle de classe, Ferme, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, support de formation.
- **Thème d'évaluation formative**
  - Concept du principe de la marche en avant
  - Application des rudiments d'hygiène du matériel de la traite du lait.

- 12 heures dont 2 heures de théorie, 10 heures de pratique

Sous-compétence 3 : Appliquer une hygiène de l'environnement de travail

- Nettoyer l'aire de traite (box, couloirs)
- Ramasser les ordures et mettre dans la zone de production de fumier
- Essuyer et désinfecter le sol et les murs des autres locaux utilisés

- Les consignes
- Principe de la marche en avant dans ses activités
- Application des rudiments de l'hygiène de l'environnement

- **Objectif général :**
  - Donner à l'apprenant des connaissances pratiques et des aptitudes pour appliquer les règles d'hygiène de l'environnement de travail
- **Stratégies :**
  - Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;
  - Exposé animation du formateur sur les règles d'hygiène de l'environnement de travail
  - Travaux pratiques sur l'application des rudiments d'hygiène de l'environnement de travail
- **Moyens pédagogiques :**
  - Salle de classe, Ferme, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, support de formation.
- **Thème d'évaluation formative**
  - Application des rudiments d'hygiène de l'environnement de travail.

- 10 heures dont 2 heures de théorie 8 heures de pratique

**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 pédagogique du module N°4 : Communication en milieu professionnel

Compétence : Communiquer en milieu professionnel			
Numéro : 5		Durée d'apprentissage : 40 heures	
Fonction et position de la compétence : <b>L'installation de cette compétence chez l'apprenant le prépare à mieux communiquer avec son environnement professionnel notamment avec ses collaborateurs et ses partenaires.</b>			
Démarche particulière à la compétence : <b>La formation se fera pour cette compétence à travers des exposés-animations du formateur, des exercices pratiques et des jeux de rôles.</b>			
<i>Savoirs liés à la compétence</i>	<b>Balises</b>	<b>Activités d'enseignement et d'apprentissage</b>	<b>Durée</b>
<i>Sous-compétence 1 : Entretien des relations avec les collaborateurs et les partenaires</i>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Communiquer avec ses collaborateurs et les partenaires</b></li> <li>• <b>Rédiger un rapport d'activités</b></li> <li>• <b>Participer à des formations continues</b></li> <li>• <b>Participer aux réunions, foires, journées portes ouvertes</b></li> <li>• <b>Visiter d'autres fermes pour partager les expériences</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Outils de communication : voie orale, écrite, gestuelle, images</li> <li>- Lettre, rapport, compte-rendu, demande</li> <li>- Conte, proverbe, dialogue, entretien, discours...</li> <li>- Gestuelle, clins d'œil, mimiques, sourire, grimaces,</li> <li>- Photo, projection vidéo, boîte à image</li> <li>- Ecoute, reformulation, relance</li> <li>- Exploiter un document ou une annonce de formation</li> <li>- Gestion des messageries électroniques (mailing, SMS),</li> <li>- Utilisation de moteurs de recherche d'information</li> <li>- Techniques d'emploi du téléphone en milieu de travail,</li> <li>- Techniques d'animation</li> <li>- Techniques d'entretien</li> <li>- Méthode de prise de notes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objectif général :</b></li> <li>- Donner à l'apprenant des connaissances sur l'entretien des relations avec ses collaborateurs et ses partenaires.</li> <li>• <b>Stratégies :</b></li> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur les notions de base et les communications techniques de communication ;</li> <li>- Exercice pratique de rédaction d'un rapport d'activités ;</li> <li>- Jeu de rôles : communication au téléphone avec un collaborateur ;</li> <li>- Jeu de rôles sur la restitution d'une visite d'échanges dans une ferme laitière.</li> <li>• <b>Moyens pédagogiques :</b></li> <li>- Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, ordinateur, téléphone, ordinateur, images et films, supports de formation.</li> <li>• <b>Thème d'évaluation formative</b></li> <li>- Rédaction d'un rapport hebdomadaire.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 40 heures dont 14 heures de théorie 26 heures d'exercices pratiques et de jeux de rôles</li> </ul>

## 6.5 Fiche pédagogique du module N°5 : Métier et formation de l'opérateur de traite du lait

Compétence : Se situer au regard du métier d'opérateur de traite du lait

Numéro : 8

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 d'opérateur de traite du lait et de son programme de formation. Elle permet de rassurer l'apprenant sur son choix, ce qui va créer plus de motivation pour qu'il suive avec assiduité la formation.**

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

Savoirs liés à la compétence	Balises	Activités d'enseignement et d'apprentissage	Durée
<p><i>Etape 1 : Informations</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>S'informer sur le marché du travail correspondant au domaine de la traite du lait, et des opportunités qu'elle offre</b></li> <li>• <b>S'informer sur l'organisation des entreprises et les fermes d'éleveurs de production laitière</b></li> <li>• <b>S'informer sur la nature et les exigences du métier</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Données sur le métier</li> <li>• Informations sur le marché de l'emploi à ce métier</li> <li>• Organisation des opérations de la traite du lait dans les exploitations et fermes de production laitière</li> <li>• Nature et exigences du métier et la formation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objectif général</b></li> <li>- Donner à l'apprenant des informations pour explorer le métier et la formation d'opérateur de traite du lait</li> <li>• <b>Stratégies :</b></li> <li>- Présentation du thème et des objectifs pédagogiques d'apprentissage ;</li> <li>- Exposé animation du formateur sur le métier et la formation y relative (référentiels) ;</li> <li>- Conférence d'un professionnel suivi de discussion sur la perception du métier : forces et faiblesses, motivation et facteurs de démotivation.</li> <li>• <b>Moyens pédagogiques</b></li> <li>- Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier, vidéo projecteur, film, ordinateur, supports des exposés.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 04 heures dont 2 heures d'exposé théorique du formateur</li> <li>2 heures de conférence d'un professionnel</li> </ul>
<p><i>Etape 2 : Application</i></p>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Inventorier les habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.</b></li> <li>• <b>Vérifier la concordance entre le référentiel de formation et la situation de travail correspondante.</b></li> <li>• <b>Faire part de ses réactions (apprenant) par rapport au métier et à la formation.</b></li> <li>• <b>Faire part des informations recueillies ainsi que sa perception (apprenant) du métier et de la formation.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Situation des habiletés, aptitudes et connaissances pour pratiquer le métier</li> <li>• Echanges par rapport au métier et à la formation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objectif général</b></li> <li>- Donner à l'apprenant les connaissances pour inventorier ses habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.</li> <li>• <b>Stratégies :</b></li> <li>- Recherche enquête auprès de professionnels par groupes d'apprenants ;</li> <li>- Synthèse des résultats par groupe : inventaire des habiletés, aptitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier et la formation y relative.</li> <li>• <b>Moyens pédagogiques :</b></li> <li>- Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 04 heures dont 2 heures de travaux d'enquête des apprenants 2 heures de synthèse</li> </ul>
--	--	--	--

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Faire un bilan de ses connaissances et de ses qualités personnelles.</b></li> <li>• <b>Comparer son bilan avec les exigences liées à la formation et à l'exercice du métier</b></li> <li>• <b>Reconnaître ses forces ainsi que les faiblesses à corriger</b></li> <li>• <b>Donner les raisons qui motivent son choix</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aptitudes et connaissances</li> <li>• Forces et faiblesses par rapport aux exigences liées à la formation et au métier</li> <li>• Les motivations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Objectif général</b></li> <li>- Donner à l'apprenant les connaissances pour le bilan de ses connaissances et de ses qualités personnelles.</li> <li>• <b>Stratégies :</b></li> <li>- Exposé individuel sur leur bilan personnel ;</li> <li>- Synthèse sur les forces et faiblesses.</li> <li>• <b>Moyens pédagogiques :</b></li> <li>- Salle de classe, Tableau flip-chart, marqueur, rouleau de papier.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 02 heures d'exposé des apprenants</li> </ul>
---	---	---	---



## 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 apprenants<sup>3</sup>. C'est la raison pour laquelle, les formateurs devront maîtriser l'ensemble des compétences liées au métier qu'ils enseignent et disposer aussi d'une certaine expérience pratique. Plusieurs actions préliminaires doivent être réalisées pour une bonne implantation de la formation.

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

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

### 7.2 Mobilisation des ressources

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

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

Pour expérimenter l'implantation de la formation **au métier d'opérateur de traite du lait**, 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 **de l'opérateur de traite du lait**, 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

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

suivi du programme de formation :

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

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

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

## Annexes

### Annexe 1 : Glossaire

<b>Activité</b>	Ensemble des actions (l'action étant le fait de transformer un environnement) d'un individu à son poste pour remplir les missions qui lui sont confiées
<b>Approche par compétences (APC)</b>	Approche qui consiste essentiellement à définir les compétences inhérentes à l'exercice d'un métier et à les transposer dans le cadre de l'élaboration d'un référentiel de formation ou programme d'études
<b>Compétence</b>	Regroupement ou ensemble intégré de connaissances, d'habiletés, d'attitudes et de comportements permettant de faire, avec succès, une action ou un ensemble d'actions telles une tâche ou une activité de travail. On distingue deux types : les <b>compétences particulières</b> (qui portent sur des tâches types du métier ou de la fonction de travail) et les <b>compétences générales</b> (qui portent sur une activité de travail ou de vie professionnelle qui déborde du champ spécifique des tâches du métier lui-même)
<b>Connaissances</b>	Ensemble d'informations détenues en propre par l'individu, afférentes aux objets et à l'environnement, aux propriétés de ces objets, aux lois relatives à cet environnement
<b>Emploi</b>	Ensemble des activités qu'un individu exerce régulièrement et qui lui sont attribuées en fonction de l'organisation.
<b>Fonction</b>	C'est un ensemble d'activités dans l'entreprise orientées vers une même finalité. Exemples : fonction « personnel », fonction « financière » ; fonction « maintenance ». La fonction a un caractère collectif. Elle finalise l'activité individuelle
<b>Métier</b>	Travail exercé dans le cadre d'une profession donnée. C'est l'ensemble des activités pratiquées habituellement pour se procurer un revenu dans un domaine donné, et qui fait appel à des connaissances plus ou moins spécialisées
<b>Opération</b>	Action qui décrit les phases de réalisation d'une tâche ; elle correspond aux étapes des tâches à accomplir. Elle est reliée surtout aux méthodes et aux techniques utilisées ou aux habitudes de travail. L'opération permet d'illustrer un processus de travail
<b>Performance</b>	Objectif minimum à atteindre en fonction des critères de formation définis et adaptés à un groupe déterminé. Comportement observable et mesurable
<b>Qualification</b>	La notion de qualification renvoie à un jugement officiel et de légitimité qui reconnaît à une ou plusieurs personnes des capacités requises pour exercer un métier, un emploi ou une fonction
<b>Savoir</b>	Ensemble d'informations détenues en propre par l'individu. Ensemble des connaissances théoriques et pratiques. Le savoir est compris ici comme un terme générique, les savoir-faire et les connaissances sont des registres particuliers du savoir
<b>Tâche</b>	C'est la description élémentaire de l'activité correspondant à une prestation attendue, à partir des ressources dont dispose la personne et en fonction des exigences qui lui sont fixées

<b>Certification</b>	Délivrance par une instance officielle d'un document authentifiant les compétences et le savoir-faire d'un postulant par rapport à une norme de référence attachée à un diplôme, un titre ou certificat de qualification professionnelle (Loi N°2018/010 du 11 juillet 2018)
<b>Comportement observable</b>	Comportement d'une personne pouvant être suffisamment manifeste pour que deux ou plusieurs observateurs s'entendent sur la présence ou l'absence de ce comportement (guide OIF)
<b>Critères de performance</b>	Ils définissent les exigences qui permettront de juger de l'atteinte des éléments de la compétence et, par le fait même, de la compétence elle-même. Ce sont donc le contexte de réalisation et l'ensemble des critères de performance qui traduisent le niveau de performance permettant de reconnaître que la compétence est acquise (guide OIF)
<b>Evaluation critériée</b>	Mode d'évaluation où la performance du sujet dans l'accomplissement d'une tâche spécifique est jugée par rapport à un seuil ou à un critère de réussite, déterminé dans la formulation du ou des objectifs explicitement visés, indépendamment de la performance de tout autre sujet (guide OIF)
<b>Evaluation des apprentissages</b>	Processus qui conduit à porter un jugement sur les apprentissages, à partir de données recueillies, analysées et interprétées, en vue de décisions pédagogiques et administratives (guide OIF)
<b>Evaluation formative</b>	Evaluation diagnostic dans un but d'assistance, d'amélioration ou de correction s'il y a lieu (guide OIF)
<b>Evaluation sommative ou de sanction</b>	Evaluation effectuée à la fin d'un cycle ou d'un module de formation et attestant l'atteinte ou non des objectifs d'apprentissage afin de permettre la prise de décisions relatives à la sanction des études ou à la reconnaissance des acquis expérientiels (guide OIF)
<b>Ingénierie pédagogique</b>	Outils et méthodes conduisant à la conception, à la réalisation et à la mise à jour continue des programmes d'études ou des référentiels de formation ainsi que des guides pédagogiques qui en facilitent la mise en œuvre (guide OIF)
<b>Objectif de formation</b>	Traduction de la compétence en comportements observables et mesurables (guide OIF)
<b>Performance</b>	Objectif minimum à atteindre en fonction des critères de formation définis et adaptés à un groupe déterminé. Comportement observable et mesurable (guide OIF)
<b>Processus de travail</b>	Suite d'étapes ordonnées dans le temps qui permettent d'obtenir un résultat (produit ou service) (guide OIF)
<b>Qualification professionnelle</b>	Association d'aptitudes, de connaissances, de qualifications et d'expériences acquises qui permet d'exercer une profession ou un métier déterminé (Loi N°2018/010 du 11 juillet 2018)
<b>Règle de verdict</b>	Critère dont l'importance est capitale dans le métier et dont le non-respect peut entraîner des conséquences graves sur la santé ou la sécurité ou sur la qualité du produit. La règle de verdict peut s'appliquer dans certains cas et entraîner l'échec immédiat pour l'acquisition d'une compétence dans un cas de non-respect dudit critère (guide OIF)

<b>Seuil de réussite</b>	Permet de juger de l'acquisition d'une compétence. Aussi, on peut déterminer le niveau d'acquisition ou de non acquisition d'une compétence à travers une échelle de niveau et ce, sur la base de la pondération prédéterminée dans le tableau de spécification. Nous suggérons que pour attester de l'acquisition d'une compétence particulière l'apprenant obtienne au moins 80% des pondérations prévues pour l'épreuve pratique (guide OIF)
<b>Tolérance</b>	Marge d'erreur acceptable qui indexe généralement les éléments observables d'une compétence (guide OIF)
<b>VAE</b>	Processus d'évaluation permettant d'obtenir une certification correspondant à son expérience professionnelle (Loi N°2018/010 du 11 juillet 2018)
<b>Lebol</b>	Beurre
<b>Dolladam</b>	Lait pasteurisée
<b>Torde</b>	Petit lait
<b>Kindirmou</b>	Lait caillé a faible acidité
<b>kainadam</b>	Beurre fondu
<b>Pendidam</b>	Lait caillé a acidité élevé
<b>Kourori kossam</b>	Farine / poudre de lait
<b>Awara kossam</b>	Lait a base de pistache / soja
<b>Alewa kossam</b>	Bonbon au lait
<b>Biradam</b>	Lait frais

## Annexe 2 : Activités d'enseignement et d'apprentissage<sup>4</sup>

<b>Activités</b>	<b>Rôle du formateur</b>	<b>Rôle de l'apprenant</b>
<b>Exposé de type conférence</b>	Présente un exposé, vérifie la compréhension des apprenants	Exerce des activités d'écoute, de réflexion et de prise de notes, pose certaines questions et répond à d'autres.
<b>Exposé animation</b>	Fournit des explications, des exemples, suscite des questions, fait participer les apprenants.	Exerce des activités de réflexion, participe à des discussions, pose certaines questions et répond à d'autres

<sup>4</sup> Conception et réalisation d'un référentiel de formation, OIF, 2012, p.47-48

<b>Exposé multimédia</b>	Présente un exposé en utilisant un éventail d'outils.	Exerce des activités de réflexion, participe à des discussions
<b>Exposé démonstration</b>	Présente un exposé au cours duquel est effectuée la démonstration d'une technique, d'un procédé, du fonctionnement d'un appareil, etc.	Observe la démonstration, exerce des activités de réflexion et de prise de notes.
<b>Répétition</b>	Supervise l'exécution de la technique et suggère des corrections.	Reproduit la technique venant d'être démontrée
<b>Séminaire</b>	Présente le sujet, anime et alimente la discussion	Explore, avec les autres membres du groupe, un sujet donné en participant aux discussions
<b>Jeu de rôles</b>	Présente les règles de fonctionnement, définit une situation à laquelle l'apprenant fait face, lui fournit les outils d'analyse nécessaires permettant d'évaluer la justesse des décisions prises.	Tente de reproduire une situation réelle en exerçant un rôle, observe et évalue les attitudes prises au regard de relations interpersonnelles
<b>Simulation</b>	Présente les règles de fonctionnement et fournit aux apprenants les outils d'analyse nécessaires	Observe, évalue des phénomènes et les conséquences des décisions prises
<b>Atelier</b>	Supervise l'exercice ; aide les apprenants en difficulté en apportant des explications supplémentaires	Effectue l'exercice demandé.
<b>Etudes de cas</b>	Présente une situation problématique à partir de renseignements qui décrivent une situation réelle, indique la marche à suivre	Étudie des situations problématiques, réelles ou hypothétiques, afin d'évaluer la nature du problème, analyse les données et évalue la situation

<b>Séance de laboratoire</b>	Explique l'expérimentation à effectuer et supervise la démarche de l'apprenant	Observe des phénomènes, vérifie des hypothèses, effectue des mesures et manipule les instruments nécessaires à l'expérience, produit un rapport
<b>Travail en sous-groupe</b>	Présente le travail à faire, supervise l'exercice vérifie le niveau des apprentissages	Participe, à l'intérieur d'un sous-groupe, à l'activité suggérée
<b>Tutorat</b>	Encadre le travail d'un apprenant	Organise son temps et son travail, effectue le travail.
<b>Exposé étudiant</b>	Intervient peu, peut commenter l'exposé à la fin de celui-ci	Fait une présentation orale au groupe à partir de lectures et de recherches
<b>Recherche enquête</b>	Agit comme personne-ressource, guide les apprenants au cours de chacune des étapes	Vérifie une hypothèse ou fait un compte rendu sur un sujet en appliquant une méthode de recherche particulière, produit un rapport écrit dans lequel sont consignés les résultats
<b>Stage</b>	Sélectionne un milieu approprié, organise les activités et la supervision de celles-ci	Participe à des activités se déroulant dans un endroit apparenté au futur milieu de travail
<b>Projets</b>	Agit comme personne-ressource pour assister les apprenants, supervise les activités.	Applique les différentes connaissances et habiletés acquises au cours de la réalisation d'une tâche, d'une activité ou d'une partie de celles-ci



## Annexe 2 : Références bibliographiques

**Edima H. C., Awono E. T. and Ndjouenkeu R., 2013.** An Analysis of the Milk Quality in Cameroon. A Study in Adamawa Region. *Journal of Scientific Research & Reports* 2(1): 337-346, 2013; Article no. JSRR.2013.023.

**Edima H.C., Awono E.T., Biloa D.M., Tchoumkeu H.B. and Etoa F-X., 2014.** Evaluation of the good hygienic practices on the production of *kindirmou* and *lebol*. *Int.J.Curr.Microbiol.App.Sci* (2014) 3(9) 247-253.

**Edima, H. C., Tofaïng J. T., Tatsadjieu N. L., Ndjouenkeu R., 2012.** Assessment of Antibiotic Residues in cow milk produced in Ngaoundere. *IJBPAS*, 1(11): 1530-1538.

**Essomba J. M. et Dury S. 2002.** Permanences et changements dans la consommation des produits laitiers ; la “success story” des petites entreprises de transformation à Ngaoundéré, Cameroun. Contribution au Colloque MEGA-TCHAD. 20-22 Novembre 2002, Paris. CNRS/Université Paris X. Nanterre. 10 p.

**Jiwoua C. et Millière JB., 1990.** Flore lactique et entérocoques du lait caillé (Pendidam) produit dans l'Adamaoua (Cameroun). *Lait* (1990) 70. 475-486 Elsevier/INRA.

**Labonne M., Magrong P. et Oustalet Y., 2002.** Le secteur de l'élevage au Cameroun et dans les provinces du grand Nord : situation actuelle, contraintes, enjeux et défis. Actes du colloque, 27-31 mai 2002, Garoua, Cameroun. 12 p.

**MINEPIA, 2012.** *Rapport d'activités* du Ministère de l'Elevage des Pêches et des Industries Animales pour l'année 2011.

**MINEPIA, 2014.** Annuaire des statistiques du sous-secteur élevage, pêche et industries animales 2013.

**MINEPIA, 2016.** *Rapport d'activités* du Ministère de l'Elevage des Pêches et des Industries Animales pour l'année 2015

**Zambou N.F., Dousouki Z. El., Abd El Arazek S., Mbiapo T.F. & Soda M. El. 2004.** Important technological properties of lactic acid bacteria isolated from milk and traditional dairy products. *Egyptian J. Dairy Sci.* 32 : 201-220.

**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 personnes, des organisations et des entreprises consultées

N°	Nom et prénom	Activité / Fonction	Localité
1.	NANA Abdoulahi	Transformateur SOCOTLAIT	N'Gaoundéré
2.	ABDOULAYE	Transformateur MINI LAITERIE	N'Gaoundéré
3.	DJINGUI Abdoukady	Transformateur WALDE KOSSAM	N'Gaoundéré
4.	BOBO Bakary	Président PLANOPAC	N'Gaoundéré
5.	DEMTALE Dobbo Denis	Formateur	CEFFA Bérèm
6.	Dr DJIBO	Fournisseur d'intrants	N'Gaoundéré
7.	Dr RAKANSOU David	Directeur	Centre de formation Wakwa
8.	HAMOUA Hamadou	FERELAD	N'Gaoundéré
9.	NANA Ismaïla	Transformateur distributeur de produits laitiers	N'Gaoundéré
10.	M. Yaouba	Conseiller insertion	Centre de formation Wakwa
11.	Mme DONA Aminatou	Transformatrice artisanal	Tchabbal N'Gaoundéré
12.	Mme BOUBA Doudou	Distributrice de produits laitiers	Dang N'Gaoundéré 3
13.	Mme MAMMA Mairama	Transformatrice artisanal	Tchabbal N'Gaoundéré

14.	Mme MONGBE Robertine	Monitrice pédagogique	Centre de formation Wakwa
15.	Mme OUMOUL Aissatou	Distributrice de produits laitiers	Dang N'Gaoundéré 3
16.	Mme Salamatou	Collectrice	N'Gaoundéré 3
17.	ABBA Moussa	Producteur lait	Tchabbal N'Gaoundéré
18.	YAYA Nouhou	Producteur lait	Tchabbal N'Gaoundéré

#### **Annexe 4 : Liste des participants à l'AST du métier de transformateur (trice) artisanal (e) de lait**

<b>N°</b>	<b>Noms et Prénoms</b>	<b>Activité/fonction</b>	<b>Résidence</b>
1.	NANA Abdoulahi	Transformateur industriel de lait (SOCOTLAIT)	N'Gaoundéré
2.	ABDOULAYE	Transformateur industriel de lait (MINI LAITERIE)	N'Gaoundéré
3.	DJINGUI Abdoulkadry	Transformateur industriel de lait (WALDE KOSSAM)	Tchabbal - N'Gaoundéré
4.	ABDOURRAHMANE Bakari	Transformateur de lait	Dibi N'Gaoundéré
5.	Mme DONA Aminatou	Transformatrice artisanale de lait	Tchabbal N'Gaoundéré
6.	DIDDI Mewada	Distributeur/ Commerçante	Malam N'Gaoundéré 3
7.	Mme BOUBA Doudou	Distributeur/ Commerçante	N'Gaoundéré 3
8.	Mme OUMAROU Habiba	Transformatrice de lait	Ngong Garoua
9.	Mme HAMOA Hawa	Distributeur/ Commerçante	N'Gaoundéré 3
10.	NANA Ismaila	Transformateur de lait et distributeur	N'Gaoundéré
11.	KHERI Hamadu	Transformateur de lait	N'Gaoundéré
12.	KOULTCHOUMI	Transformateur de lait	Garoua
13.	Mme MAMMA Mairama	Transformatrice artisanale de lait	Tchabbal N'Gaoundéré
14.	Mme OUMOUL Aissatou	Distributeur/ Commerçante	N'Gaoundéré 3
15.	SALE Yaouba	Transformateur artisanal de lait	N'Gaoundéré

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

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

21.	Mr Hayatou el.Souley	SCA (Coopérative laitière)	N'gaoundéré
<b>CAPEF</b>			
22.	Mr Ngounou Tajo Guy Bertin	CAPEF	Yaoundé
<b>Programmes / projets</b>			
23.	Mr Njouonkou Mamouda	AFOP	Yaoundé
24.	Mr Martin Exalt Seppou	AFOP	Yaoundé
25.	Raymond Bouba	GIZ-PADER	Garoua
26.	Dr Emmanuel Kobela	GIZ-PADER	Yaoundé

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

N°	Noms et Prénoms	Activité/fonction	Résidence
1.	NGATHE KOM Philippe	Coordonnateur Projets C2D et EDCF	Yaoundé
2.	MBAHE Rigobert Elarion	Master Trainer FBS	Yaoundé
3.	Dr HAYATOU Souley	Vétérinaire/ Producteur laitier	N'Gaoundéré
4.	ABBO Mohamadou	Délégué Régional Chambre de commerce Adamaoua	N'Gaoundéré
5.	YEYE Abdoulaye	GIZ/Burkina Faso	Ouagadougou
6.	Mme OUMAROU Née MISTE MADI	Délégué Régional MINADER AD	N'Gaoundéré
7.	Dr YAYA Moussa	Délégué Régional MINEPIA	N'Gaoundéré
8.	El Hadj ABBA Dahirou	Délégué régional Chambre d'agriculture Adamaoua	N'Gaoundéré

### 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

<b>N°</b>	<b>Nom et prénom</b>	<b>Structure/Position</b>	<b>Localité</b>
1.	Dr ZOUNDI Boubacar	Consultant Chef de mission	Ouagadougou Burkina Faso
2.	Pr EDIMA Hélène Carole	Consultant	N’Gaoundéré Cameroun

