

RÉPUBLIQUE DU CAMEROUN
PAIX – TRAVAIL – PATRIE

COOPÉRATION CAMEROUN
BANQUE MONDIALE

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

UNITÉ DE COORDINATION DU PROJET

COORDINATION TECHNIQUE DE LA
COMPOSANTE II



REPUBLIC OF CAMEROON
PEACE – WORK – FATHERLAND

CAMEROON – WORLD BANK
COOPERATION

SECONDARY EDUCATION AND SKILLS
DEVELOPMENT PROJECT

PROJECT COORDINATION UNIT

TECHNICAL COORDINATION OF COMPONENT
II

REFERENTIEL DE FORMATION PROFESSIONNELLE (RF)

Selon l'Approche Par Compétences (APC)

SECTEUR : AGRO INDUSTRIE

METIER : TRANSFORMATEUR DE LAIT

NIVEAU DE QUALIFICATION : OUVRIER QUALIFIE



SUPERVISION ADMINISTRATIVE

Président :

- Mme FORCHAP ESANDEM Prudence, Secrétaire Général du Ministre de l'Emploi et de la Formation Professionnelle ;

Membres :

- M. EPOUNE YETNA Arsen, Inspecteur Général des Formations ;
- Mme BAYIHA Paulette Marceline, Coordonnateur Général du PADESCE.

SUPERVISION TECHNIQUE

- Mme MBENOUN, née NGO NGUIDJOL Sophie, CTC2 - PADESCE-MINEFOP ;
- M. IBRAHIM ABBA, DFOP-MINEFOP;
- M. NJOYA Jean, RIF/PADESCE ;
- Dr. Noël KONAÏ, RDLI 4a ;
- M. BONONGO Mathias, RDLI 5a.

EQUIPE DE REDACTION

Attributions	Noms et Prénoms	Fonction	Téléphone
01	Dr. Noël KONAÏ	Chef d'équipe	693420642
02	NJOSSU Lasconi Stephane	Script	699109303
03	NGABO TCHUATEUNE Olivia	Professionnel	675063307
04	SALIOU ADAMOU		695120051
05	MBIDIHO TALLA Ulrich		695970195
06	EONE Joseph René	Formateur	680238014

REMERCIEMENTS

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

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

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

ABREVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de la Situation de Travail
CEP	Certificat d'Etude Primaire
DFOP	Direction de la Formation et de l'Orientation Professionnelles
DIH	Droit International Humanitaire
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
ESPBC	Etude Sectorielle et Préliminaire du Besoin en Compétences
FPT	Formation Professionnelle et Technique
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
GP	Guide Pédagogique
IGF	Inspection Générale des Formations
IST	Infection Sexuellement Transmissible
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
OIF	Organisation Internationale de la Francophonie
ONG	Organisation Non Gouvernementale
REC	Référentiel d'Evaluation et de Certification
RF	Référentiel de Formation
RMC	Référentiel de Métier Compétences
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'Emploi
SIDA	Syndrome d'Immuno Déficience Acquise
SIMDUT	Système d'Information sur les Matières Dangereuses Utilisées au Travail
VIH	Virus d'Immuno Humaine

TABLE DES MATIERES	
SUPERVISION ADMINISTRATIVE	2
SUPERVISION TECHNIQUE	3
EQUIPE DE REDACTION.....	4
REMERCIEMENTS	5
ABREVIATIONS ET ACRONYMES.....	6
TABLE DES MATIERES.....	7
PRÉSENTATION DU REFERENTIEL DE FORMATION.....	9
SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION	11
PREMIÈRE PARTIE : ÉLÉMENTS CONSTITUTIFS DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION	12
ASPECTS DE MISE EN ŒUVRE	15
DONNEES ADMINISTRATIVES	16
BUTS DE LA FORMATION	16
INTENTIONS ÉDUCATIVES	17
MATRICE DES OBJETS DE FORMATION.....	18
LOGIGRAMME	20
DEUXIÈME PARTIE : PRESENTATION DES COMPÉTENCES DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION	22
COMPÉTENCE 01 : SE SITUER AU REGARD DU MÉTIER ET DE LA FORMATION	23
COMPÉTENCE 02 : COMMUNIQUER EN MILIEU PROFESSIONNEL DANS LES DEUX LANGUES OFFICIELLES	25
COMPÉTENCE 03 : S’INSÉRER DANS LA VIE SOCIALE	27
COMPÉTENCE 04 : PRÉVENIR LES ATTEINTES À L’HYGIÈNE À LA SANTÉ, À LA SÉCURITÉ, À L’INTÉGRITÉ PHYSIQUE ET À L’ENVIRONNEMENT.....	29
COMPÉTENCE 05: UTILISER LES FONCTIONS DE BASE EN INFORMATIQUE APPLIQUÉE	31
COMPÉTENCE 06 : UTILISER LES NOTIONS DE CALCUL DES VOLUMES ET DOSES EN CONTEXTE PROFESSIONNEL	32
COMPÉTENCE 07 : UTILISER LES NOTIONS DE BASE DE PHYSIQUE, CHIMIE ET BIOCHIMIE EN MILIEU PROFESSIONNEL.....	34
COMPÉTENCE 08 : APPLIQUER LES PRINCIPES DE FONCTIONNEMENT DU MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENTS DE TRANSFORMATION DE LAIT	35
COMPÉTENCE 09 : GÉRER UNE UNITÉ DE TRANSFORMATION DE LAIT	36
COMPÉTENCE 10 : VENDRE LES PRODUITS TRANSFORMÉS.....	38

COMPÉTENCE 11 :ACQUÉRIR LES STOCKS DE LAIT ET INTRANTS POUR L'USINE DE TRANSFORMATION.....	39
COMPÉTENCE 12 : RÉALISER LA PASTEURISATION DU LAIT	40
COMPÉTENCE 13 : RÉALISER LES PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION DU LAIT EN CRÈME GLACÉE	41
COMPÉTENCE 14 : RÉALISER LES PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION DE LAIT EN YAOURT	42
COMPÉTENCE 15 : RÉALISER LES PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION DE LAIT EN FROMAGE	43
COMPÉTENCE 16 : RÉALISER LES PROCÉDÉS DE TRANSFORMATION DE LAIT EN BEURRE	44
COMPÉTENCE 17 : APPLIQUER LES TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT ET DE CONSERVATION DE PRODUITS TRANSFORMÉS	45
COMPÉTENCE 18 : APPLIQUER LA LÉGISLATION DU TRAVAIL	47
COMPÉTENCE 19 : APPLIQUER UNE DÉMARCHE ENTREPRENEURIALE	48
COMPÉTENCE 20 : S'INTÉGRER EN MILIEU DE TRAVAIL.....	50
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES	53

PRÉSENTATION DU REFERENTIEL DE FORMATION

L'Approche par Compétences (APC) a été conçue à partir de théories et de modèles connus et diffusés dans la littérature spécialisée en sciences de l'éducation. Il s'agit d'une approche éprouvée qui a évolué au Québec (Canada) à l'intérieur de la production de programmes d'études depuis 30 ans et qui a été adoptée par l'Organisation Internationale de la Francophonie (OIF).

L'APC est, pour l'essentiel, une démarche de conception de référentiels de formation reposant sur l'analyse des tâches accomplies dans le cadre d'un métier ou d'une profession et sur leur traduction en compétences.

L'APC, pour l'enseignement en formation professionnelle et technique, se traduit par une philosophie d'intervention visant à amener l'apprenant à mobiliser des ressources individuelles et externes, à agir, à réussir et à progresser dans différents contextes, selon des performances définies, avec tous les savoirs nécessaires. L'approche par compétences se réalise à travers des situations reflétant la vie professionnelle et personnelle.

En formation professionnelle et technique, les référentiels de formation visent d'une part à former des personnes qui auront les compétences nécessaires pour réussir leur intégration sur le marché du travail, à exercer leur métier, à évoluer dans leur exercice professionnel, et d'autre part à répondre aux besoins de main-d'œuvre qualifiée. Bien qu'il existe plusieurs définitions de la notion de compétence, le secteur de la formation professionnelle et technique la décrit comme *le pouvoir d'agir, de réussir et de progresser qui permet de réaliser adéquatement des tâches, des activités de vie professionnelle ou personnelle qui se fonde sur un ensemble organisé de savoirs (connaissances et habiletés de divers domaines, stratégies, perceptions, attitudes, etc.)*.

L'élaboration de référentiels de formation s'insère dans un processus qui va de l'analyse des besoins de formation au suivi de l'implantation des référentiels de formation. Le schéma ci-après présente les étapes de conception d'un référentiel de formation. Toutes ces étapes permettent de définir les composantes d'un référentiel de formation et de faire en sorte que, chaque fois, ce qui suit dérive de ce qui précède.

Processus d'élaboration d'un référentiel de formation

Planification	<ul style="list-style-type: none">- Étude sectorielle et préliminaire des besoins en compétences (ESPBC)- Orientations de développement des curricula
Conception et production	<ul style="list-style-type: none">- Analyse de la situation de travail- Définition des buts et des compétences du Référentiel Métier-Compétences (RMC)- Rédaction du Référentiel de Formation (RF)- Validation du Référentiel de Formation (RF)- Rédaction du Guide Pédagogique (GP)- Rédaction du Référentiel d'Évaluation et de Certification (REC)- Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle (GOPM)

Application et suivi

- Expérimentation
 - Approbation du référentiel de formation
 - Implantation
 - Collecte de données sur l'application des référentiels de formation conduisant à une actualisation, s'il y a lieu
-

En formation professionnelle et technique, le référentiel de formation est un ensemble cohérent et significatif de compétences à acquérir. Celles-ci sont traduites soit en comportement soit en situation. Le référentiel de formation est conçu selon une approche globale qui tient compte à la fois des facteurs tels que les besoins de formation, la situation de travail, les buts ainsi que les moyens pour atteindre les compétences.

Le référentiel de formation constitue un outil de référence en matière d'enseignement et d'apprentissage. Les compétences du référentiel de formation présentent une description des résultats attendus par la formation. Ils ont une influence directe sur le choix des activités d'apprentissage et sur l'enseignement. Par ailleurs, le référentiel de formation ne comprend pas les activités d'apprentissage, les contenus de cours, les stratégies et les moyens d'enseignement.

Le Référentiel de Formation est aussi un outil de référence en matière d'organisation pédagogique. En effet, sa mise en œuvre dans les établissements exige la mobilisation d'un certain nombre de ressources humaines, financières et matérielles, lesquelles sont choisies ou prises en considération dans le respect de ses exigences.

Le Référentiel de Formation est également un outil de référence pour l'évaluation des apprentissages et la reconnaissance des acquis. Ainsi, pour obtenir leur diplôme, les apprenants doivent démontrer qu'ils ont acquis les compétences du Référentiel de Formation. Les instruments d'évaluation des apprentissages et de reconnaissance des acquis résultent donc directement de ces compétences.

Les compétences étant les cibles obligatoires du Référentiel de Formation, leur acquisition est requise pour l'obtention du diplôme. Le Référentiel de Formation est donc un outil de référence pour la sanction des études. Il permet aux établissements d'enseignement qui ont la responsabilité de son application d'assurer la comparabilité de la formation à l'ensemble des apprenants, dans un souci d'égalité et de justice.

A titre indicatif, le Référentiel de Formation présente les buts de la formation. Il est composé :

- D'une brève description du métier visé,
- Des buts de la formation professionnelle et technique adaptée au métier,
- Des données administratives,
- D'une matrice des objets de formation,
- Des intentions éducatives,
- D'une proposition de logigramme
- Et de la description de chacune des compétences du référentiel.

Pour chacune des compétences, une durée est suggérée. Toutes les compétences du référentiel ont un caractère obligatoire. Par ailleurs, celles-ci peuvent être enrichies ou adaptées selon les besoins de l'apprenant, de l'environnement et du milieu du travail.

Finalement, le référentiel de formation est une source d'information exhaustive sur les compétences attendues pour l'exercice d'un métier à l'entrée du marché du travail.

SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

N°	Énoncé de la compétence	Durée totale	Unités	Traduction	Types
1.	Se situer au regard du métier et de la formation	30	2	S	G
2.	Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles	30	2	C	G
3.	S'insérer dans la vie sociale	30	2	S	G
4.	Prévenir les atteintes à l'hygiène la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	30	2	S	G
5.	Utiliser les fonctions de base en informatique appliquée	45	3	C	G
6.	Utiliser les notions de calcul des volumes et doses en contexte professionnel	45	3	C	G
7.	Utiliser les notions de base de physique, chimie et biochimie en milieu professionnel	60	4	C	G
8.	Utiliser le matériel et équipements de transformation de lait	60	4	C	G
9.	Gérer une unité de transformation de lait	60	4	C	G
10.	Vendre les produits transformés	45	3	S	G
11.	Acquérir les stocks de lait et intrants pour l'usine de transformation	30	2	C	P
12.	Réaliser la pasteurisation du lait pour la transformation	15	1	C	P
13.	Réaliser les procédés de transformation de lait en crème glacée	75	5	C	P
14.	Réaliser les procédés de transformation de lait en yaourt	75	5	C	P
15.	Réaliser les procédés de transformation de lait en fromage	75	5	C	P
16.	Réaliser les procédés de transformation de lait en beurre	75	5	C	P
17.	Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation de produits transformés	60	4	C	P
18.	Respecter la législation du travail	30	2	S	G
19.	Appliquer une démarche entrepreneuriale	30	2	C	G
20.	S'intégrer en milieu de travail	300	20	C	P
	Total	1200	80		

**PREMIÈRE PARTIE : ÉLÉMENTS CONSTITUTIFS DU
RÉFÉRENTIEL DE FORMATION**

Buts du référentiel de formation

Les buts du Référentiel de Formation présentent le résultat recherché au terme de la formation et une description générale du métier. Ils reprennent les quatre buts généraux de la formation professionnelle et technique adaptés au métier.

Intentions éducatives

Les intentions éducatives sont des visées pédagogiques qui présentent des orientations à favoriser dans la formation de l'apprenant en matière de grandes habiletés intellectuelles ou motrices, d'habitudes de travail ou d'attitudes. Elles touchent généralement des aspects significatifs du développement personnel et professionnel qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites en ce qui concerne les buts du Référentiel de Formation ou les compétences. Elles visent à orienter l'action pédagogique attendue pour mettre en contexte les apprentissages des apprenants, avec les dimensions sous-jacentes à l'exercice d'un métier. Les intentions éducatives peuvent guider les établissements dans la mise en œuvre du Référentiel de Formation.

Compétence

La compétence est le pouvoir d'agir, de réussir et de progresser qui permet de réaliser adéquatement des tâches, des activités de vie professionnelle ou personnelle, et qui se fonde sur un ensemble organisé de savoirs : connaissances et habiletés de divers domaines, stratégies, perceptions, attitudes, etc.

La compétence en formation professionnelle et technique est traduite en comportement ou en situation. Elle présente des repères et des exigences précises en termes pratiques pour l'apprentissage.

1. Compétence traduite en comportement

La compétence traduite en comportement décrit les actions et les résultats attendus de l'apprenant. Elle comprend :

- *L'énoncé de la compétence*, qui résulte de l'analyse de la situation de travail, des orientations et des buts généraux de la formation professionnelle et technique ainsi que d'autres déterminants (orientations ministérielles, etc.)
- *Les éléments de la compétence*, qui décrivent les aspects essentiels à la compréhension de la compétence, sous forme de comportements particuliers. On y évoque les grandes étapes d'exécution d'une tâche ou les principales composantes de la compétence.
- *Le contexte de réalisation*, qui correspond à la situation lors de la mise en œuvre de la compétence, à l'entrée du marché du travail. Le contexte vise à reproduire une situation réelle de travail et ne décrit pas une situation d'apprentissage ou d'évaluation.
- *Les critères de performance*, qui définissent des exigences à respecter et accompagnent soit les éléments de la compétence (critères particuliers), soit l'ensemble de la compétence (critères généraux). Pour chacun des éléments, les critères de performance permettent de porter un jugement sur l'acquisition de la compétence. Pour l'ensemble de la compétence, ils décrivent des

exigences liées à l'accomplissement d'une tâche ou d'une activité et donnent des indications sur la performance recherchée ou sur la qualité globale du produit ou du service attendu.

2. Compétence traduite en situation

La compétence traduite en situation décrit la situation éducative dans laquelle se trouve l'apprenant pour effectuer ses apprentissages. Les actions et les résultats varient selon les personnes. Elle comprend :

- *L'énoncé de la compétence*, qui résulte de l'analyse de la situation de travail, des orientations et des buts généraux de la formation professionnelle et technique ainsi que d'autres déterminants.
- *Les éléments de la compétence*, qui mettent en évidence les éléments essentiels de la compétence et permettent une meilleure compréhension de celle-ci quant à l'intention poursuivie. Les éléments de la compétence sont au cœur de la mise en œuvre de cette situation éducative.
- *Le plan de mise en situation*, qui décrit, dans ses grandes lignes, la situation éducative dans laquelle on place l'apprenant pour lui permettre d'acquérir la compétence visée. Le plan de mise en situation comporte habituellement les moments clés d'apprentissage traduits en trois étapes reliées à l'information, la réalisation et la synthèse.
- *Les conditions d'encadrement*, qui définissent les balises à respecter par l'enseignant et les moyens à mettre en place, de façon à rendre possibles les apprentissages et à avoir les mêmes conditions partout. Elles peuvent comprendre des principes d'action ou des modalités particulières.
- *Les critères de participation*, qui décrivent les exigences de participation que l'apprenant doit respecter pendant l'apprentissage. Ils portent sur la façon d'agir et non sur des résultats à obtenir en fonction de la compétence visée. Des critères de participation sont généralement présentés pour chacune des phases de la situation éducative.

Matrice des objets de formation

La matrice des objets de formation est un tableau à double entrée qui met en évidence les relations entre les compétences générales, qui correspondent à des activités de travail ou de vie professionnelle, et les compétences particulières, qui sont propres au métier.

Dans la matrice, on trouve l'énoncé des compétences, la position séquentielle des compétences de même que la durée totale du référentiel de formation. Les compétences particulières à la verticale portent sur des tâches qui caractérisent l'exercice de la profession. Les compétences générales à l'horizontale portent sur des activités de travail plus larges, communes et transférables à plusieurs tâches ou à plusieurs situations.

Compétence particulière

Une compétence particulière est étroitement rattachée à une ou plusieurs tâches du métier. Une première analyse des données recueillies au cours de l'atelier d'AST doit donc permettre de faire ressortir l'information de manière à cerner les tâches qui doivent faire l'objet de compétences particulières. Ces dernières doivent emprunter des caractéristiques des tâches, correspondre à des aspects significatifs du métier, décrire les résultats du travail et contribuer à cerner les principales responsabilités de la personne. Elles doivent aussi conduire à un résultat observable et mesurable.

Compétence générale

Par compétence générale, on entend une activité de travail débordant le cadre immédiat de la pratique du métier. La compétence générale vise des acquis plus profonds et utiles à la vie professionnelle et à d'autres contextes de vie ; elle a la caractéristique d'être transférable, ce qui se manifeste par sa mise en œuvre dans l'accomplissement de diverses tâches.

Durée

La durée totale du référentiel de formation est prescrite. Elle est associée au temps d'enseignement qui inclut l'évaluation des apprentissages, l'enrichissement ou l'enseignement correctif, selon les besoins de l'apprenant. La durée associée à la compétence indique le temps nécessaire qu'il faut pour la développer.

Le temps d'enseignement est assorti au temps de formation, temps moyen évalué au moment de l'élaboration du référentiel de formation pour l'acquisition de la compétence et pour l'évaluation des apprentissages. La durée est importante pour l'organisation de la formation.

Unités

L'unité est un étalon qui sert à exprimer la valeur de chacune des compétences. L'unité correspond à quinze heures de formation.

ASPECTS DE MISE EN ŒUVRE

Approche programme

L'approche programme s'appuie sur une vision d'ensemble du référentiel de formation et de ses différents composants (buts, intentions éducatives, compétences, etc.). Elle nécessite la concertation entre tous les acteurs concernés que ce soit au moment de concevoir le référentiel de formation, au moment de planifier et réaliser sa mise en œuvre, ou encore à celui d'évaluer ses retombées. Elle consiste à faire en sorte que l'ensemble des interventions et des activités proposées visent les mêmes finalités, souscrivent aux mêmes orientations. Pour l'apprenant, l'approche programme rend la formation plus signifiante car les apprentissages se présentent en un tout davantage cohérent.

Curriculum

Ensemble intégré des actions planifiées qui doivent assurer la formation de l'apprenant dans un système d'éducation.

Logigramme

Le logigramme est une représentation schématique de l'ordre d'acquisition des compétences ; les compétences sont distribuées par semestre en tenant compte de leur niveau de complexité et des liens établis entre elles. Le logigramme assure une planification globale de l'ensemble des compétences du référentiel de formation et permet de voir l'articulation qui existe entre les compétences.

DONNEES ADMINISTRATIVES

Niveau de Qualification : Ouvrier Qualifié

Année d'approbation : 2023

Type de sanction :	Ouvrier Qualifié
Nombre d'unités :	80
Formation générale liée aux compétences générales	495 heures
Formation spécifique liée aux compétences particulières	705 heures
Durée totale :	1200 heures

Conditions d'admission :

L'accès à la formation initiale est ouvert aux personnes des deux sexes remplissant les conditions ci-après :

- Être âgées d'au moins dix-sept ans ;
- Être titulaire d'un CEP avec une expérience d'au moins 3 ans dans le domaine de l'Agro-industrie ;
- Subir avec succès à un test de sélection à l'entrée.

BUTS DE LA FORMATION

Ce Référentiel de formation vise à former des ouvriers qualifiés Transformateur de lait.

L'Ouvrier qualifié en transformation de lait est un professionnel qualifié chargé de se ravitailler en lait, de le transformer en produits laitiers finis, et de le vendre aux consommateurs après conditionnement.

Dans le cadre de son métier, le transformateur de lait doit maîtriser toutes les caractéristiques physiques, chimiques, biochimiques et organoleptiques d'un bon lait et produit laitier obtenu. Lors de la transformation du lait, il doit assurer toutes les étapes de l'approvisionnement en lait et en intrants, de conditionnement de lait, de fabrication de la crème glacée, du yaourt, du fromage, et du beurre en respectant les règles d'hygiène et de fabrication, de sécurité, conformément à la norme.

Conformément aux buts généraux de la formation professionnelle et technique, le référentiel de formation d'ouvrier qualifié-Transformateur de lait vise à :

1. Rendre la personne efficace dans l'exercice de sa profession, soit :

- Lui permettre d'exécuter correctement et avec une performance acceptable, dès l'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités associées à la profession.
-

- Lui permettre d'évoluer convenablement dans son milieu de travail en favorisant :
 - L'acquisition des habiletés intellectuelles, psychomotrices et socio affectives nécessaires à l'exécution des tâches de la profession ;
 - L'acquisition des habiletés intellectuelles, psychomotrices et socio affectives nécessaires pour communiquer et collaborer efficacement avec les membres de l'équipe et différents intervenants ;
- Le développement de l'éthique professionnelle et du sens des responsabilités ;

2. Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle, soit :

- Lui permettre de connaître le marché du travail en général et le contexte particulier de la profession, notamment la réglementation afférente dans le domaine menuiserie-ébénisterie ;
- Lui permettre de connaître ses droits et ses responsabilités en tant que travailleuse ou travailleur.

3. Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement des savoirs professionnels, soit :

- Lui permettre de développer l'autonomie, sa capacité d'apprendre ainsi que d'acquérir des méthodes de travail ;
- Lui permettre de comprendre les principes sous-jacents aux techniques et aux technologies utilisées ;
- Lui permettre de développer sa faculté d'expression, sa créativité, son sens de l'initiative et son esprit d'entreprise ;
- Lui permettre d'adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel, de développer son sens des responsabilités et de viser l'excellence.

4. Favoriser la mobilité professionnelle de la personne, soit :

- Lui permettre d'adopter une attitude positive à l'égard des changements ;
- Lui permettre de se donner des moyens pour gérer sa carrière, notamment par la sensibilisation à l'entrepreneuriat

INTENTIONS ÉDUCATIVES

Les intentions éducatives en formation professionnelle et technique s'appuient sur des valeurs et préoccupations importantes qui servent de guide aux interventions auprès de l'apprenant. Elles touchent généralement des dimensions significatives du développement professionnel et personnel des apprenants qui n'ont pas fait l'objet de formulations explicites dans les buts du référentiel ou les compétences retenues. Elles peuvent porter sur des attitudes importantes, des habitudes de travail, des habiletés intellectuelles, etc.

Pour le Référentiel de formation d'**Ouvrier qualifié en Transformation de lait**, les intentions éducatives sont les suivantes :

- Développer chez les apprenants, la capacité d'agir avec professionnalisme ;
-

- 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, la pratique de l'autoévaluation ;
- Développer chez les apprenants, le souci de mettre à jour leurs connaissances sur la réglementation ;
- Développer chez les apprenants, le souci d'amélioration continue.

MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

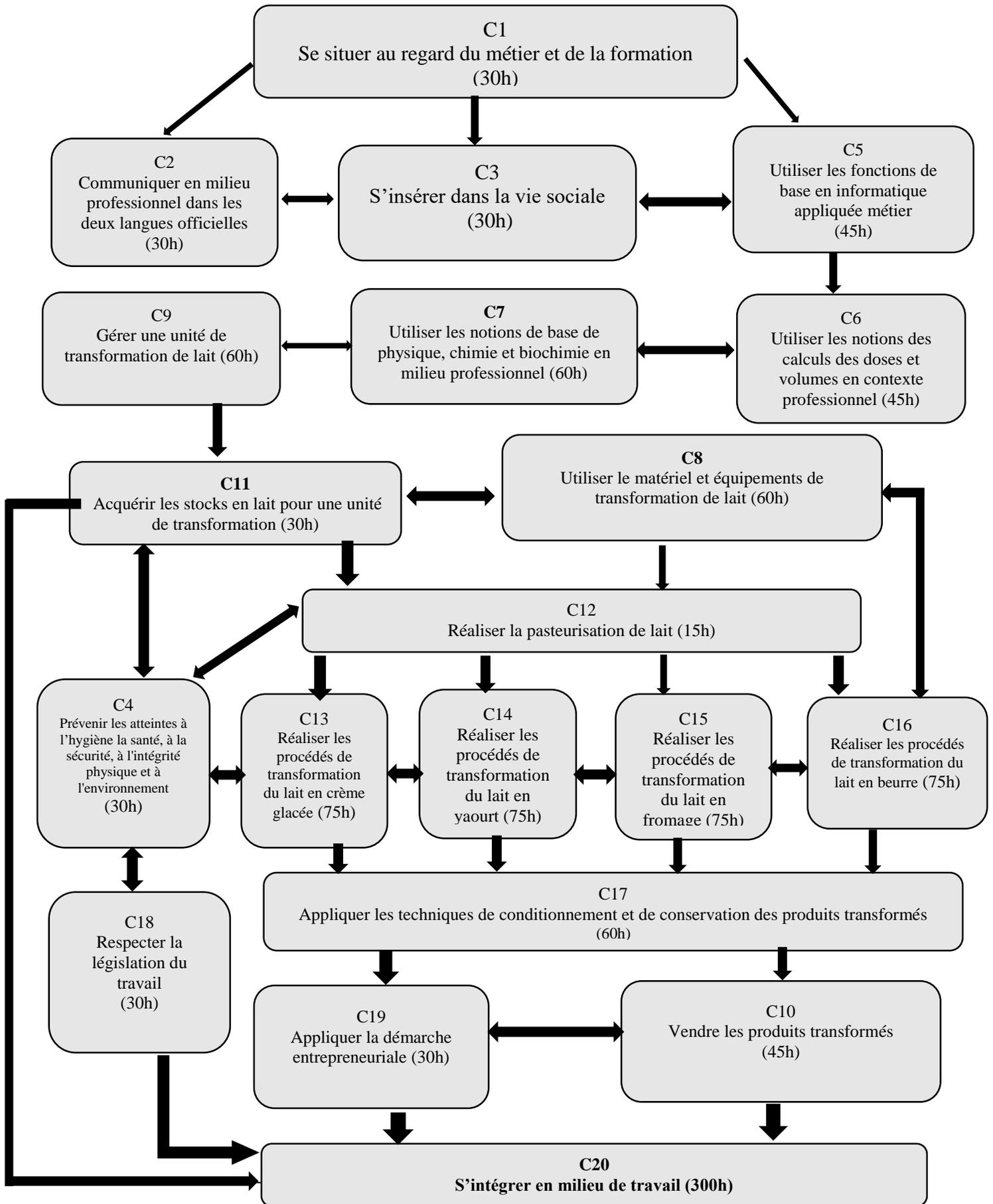
La matrice des objets de formation met en évidence les relations entre les compétences générales, qui correspondent à des activités de travail ou de vie professionnelle, et les compétences particulières, qui sont propres au métier.

Le tableau étant à double entrée, la matrice permet de voir les liens qui unissent les éléments placés à l'horizontale et ceux placés à la verticale. Le symbole (○) marque un rapport entre une compétence générale et une compétence particulière. Le symbole (Δ) montre, quant à lui, qu'il existe une relation entre une compétence particulière et une étape du processus de travail. Lorsque les symboles sont noircis, cela indique en outre que l'on tient compte de ces liens fonctionnels pour l'acquisition de compétences particulières. La logique qui a présidé à la conception de la matrice influe sur la séquence d'enseignement des compétences. De façon générale, on prend en considération une certaine progression relativement à la complexité des apprentissages et au développement de l'autonomie de l'apprenant. De ce fait, l'axe vertical présente les compétences particulières dans l'ordre où elles devraient être acquises et sert de point de départ à l'agencement de l'ensemble des compétences.

Ouvrier Qualifié Transformateur de lait																			
COMPÉTENCES GENERALES																			
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES																			
NUMÉROS	NUMÉROS	Type d'objet	Durée (heures)	Se situer au regard du métier et de la formation	Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles	S'insérer dans la vie sociale	prévenir les atteintes à l'hygiène à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Utiliser les fonctions de base en informatique appliquée	Utiliser les notions de calcul des volumes et doses en contexte professionnel	Utiliser les notions de base de physique, chimie et biochimie en	Utiliser le matériel et équipements de transformation de lait	Gérer une unité de transformation de lait	Vendre les produits transformés	Respecter la législation du travail	Appliquer une démarche entrepreneuriale	Planifier le travail	Transformer les produits	Contrôler la qualité du produit	NOMBRE DE COMPÉTENCES
NUMÉROS				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	18	19				12
Type d'objet				S	C	S	S	C	C	C	C	C	S	S	C				
Durée (heures)				30	30	30	30	45	45	60	60	60	45	30	30				495
Acquérir les stocks de lait et intrants pour l'usine de transformation	11	C	30	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Réaliser la pasteurisation du lait	12	C	15	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Réaliser les procédés de transformation de lait en crème glacée	13	C	75	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Réaliser les procédés de transformation de lait en yaourt	14	C	75	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Réaliser les procédés de transformation de lait en fromage	15	C	75	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Réaliser les procédés de transformation de lait en beurre	16	C	75	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation de produits transformés	17	C	60	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
S'intégrer en milieu de travail	20	C	300	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	O	Δ	Δ	Δ	
NOMBRE DE COMPÉTENCES	08																		20
Volume horaire total			705																1200

LOGIGRAMME

Le logigramme est une représentation schématique de l'ordre d'acquisition des compétences ; celles-ci sont distribuées par semestre en tenant compte de leur niveau de complexité et des liens établis entre elles. Le logigramme assure une planification globale de l'ensemble des compétences du référentiel de formation et permet de voir l'articulation qui existe entre les compétences.



DEUXIÈME PARTIE : PRESENTATION DES COMPÉTENCES DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

COMPÉTENCE 01 : Se situer au regard du métier et de la formation

Code

MEF01

ELEMENTS DE COMPETENCE :

- S'informer des réalités du métier et des perspectives professionnelles.
- S'informer sur le référentiel et la démarche de formation.
- Confirmer ou infirmer son orientation professionnelle.

PLAN DE MISE EN SITUATION**PHASE 1 : PREPARATION, INFORMATION**

- S'informer sur la situation actuelle et les perspectives du marché du travail.
- S'informer sur les spécificités des différents secteurs d'activités où l'on retrouve les techniciens du métier.
- S'informer sur la nature des tâches et les exigences de l'emploi, les avantages et les inconvénients.
- S'informer sur les principales tendances du secteur d'activité.
- S'informer sur les principes de la gestion du temps et du stress.
- S'informer sur le référentiel de formation et la démarche de formation.

PHASE 2 : PARTICIPATION, REALISATION OU MISE EN APPLICATION

- Discuter de sa perception du métier :
 - les avantages et les inconvénients ;
 - les exigences des employeurs ;
- Discuter des moyens de tenir à jour ses connaissances.
- Échanger sur l'information obtenue au cours d'une visite d'entreprise ou auprès de spécialistes du métier.
- Faire part de ses premières réactions concernant le référentiel de formation et la démarche de formation.

PHASE 3 : AUTO- EVALUATION, SYNTHESE OU INTEGRATION

- Évaluer son choix professionnel en comparant les exigences du métier avec ses propres aptitudes et intérêts, ses forces et ses limites.
- Présenter le résultat de son évaluation.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Créer un climat favorable au respect mutuel.
- Se rendre disponible aux apprenants.
- Valoriser les apports de chaque personne lors des échanges en groupe.
- Encourager les apprenants à adhérer aux activités proposées.
- Fournir aux apprenants les moyens d'évaluer leur orientation professionnelle avec honnêteté et objectivité.
- Organiser des activités représentatives de la réalité du travail : invitation de conférenciers, visite d'entreprises, des fabricants, etc.
- Assurer la disponibilité de supports d'informations pertinentes.

CRITERES DE PARTICIPATION**PHASE 1 : INFORMATION**

- Recueil des données relatives aux sujets traités.

PHASE 2 : PARTICIPATION, RÉALISATION OU MISE EN APPLICATION

- Exprime sa perception du métier et du référentiel de formation au cours d'une rencontre de groupe.

- Participe au déroulement des diverses activités proposées.

PHASE 3 : AUTO-ÉVALUATION, SYNTHÈSE OU INTÉGRATION

- Produit un rapport dans lequel sont présentés ses goûts et ses intérêts, ses forces et ses limites, son choix par rapport au métier.

COMPÉTENCE 02 : Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles

Code

COM02

CONTEXTE DE REALISATION

- En tout lieu.
- En français et en anglais.
- Pour des situations liées :
 - à l'exercice de son métier ;
 - aux situations courantes de la vie;
- A partir :
 - de directives ;
 - de formulaires ;
 - de notes techniques ;
 - de rapports ;
 - de divers documents.
- A l'aide :
 - de documents de référence (dictionnaires de la langue française, de la langue anglaise, livres de grammaire, de conjugaison et d'orthographe, journaux, documents techniques, revues et ouvrages spécialisés...);
 - de modèles de documents écrits (rapports, comptes rendus, notes, etc.).
- En relation avec ses collègues de travail, ses supérieurs et d'autres professionnels du milieu.
- Dans des situations professionnelles variées, y compris les réunions, les discussions formelles ou informelles, les rencontres de formation ou d'information, etc.
- Individuellement, en équipe ou auprès d'un groupe.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Emploi correct des règles, des outils grammaticaux et linguistiques en français et en anglais.
- Utilisation appropriée de formules et de la terminologie du métier.
- Utilisation appropriée des outils de communication.
- Respect du rôle et des responsabilités des autres membres du personnel.
- Respect à l'égard des différents points de vue d'autrui.
- Adoption de comportements éthiques.
- Participation active à la résolution de problèmes et à la prise de décisions.

	Éléments de compétence	Critères particuliers de performance
1.	Exploiter des ressources des langues officielles.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée de formules et des termes relatifs au métier en français et en anglais • Application appropriée du code grammatical du français • Appropriated use of English language rules • Détermination des éléments pertinents d'un texte • Determination of pertinent elements of a document
2.	Utiliser les outils de communication	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation judicieuse des informations • Respect strict des règles de grammaire et d'orthographe.

Module N° 02 : Communication		Durée : 30h
		<ul style="list-style-type: none"> • Lecture correcte des bulletins d'analyse
3.	Interagir avec les membres de l'équipe et la hiérarchie.	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation correcte du langage professionnel • Making good use of professional language
4.	Produire des écrits généraux et professionnels	<ul style="list-style-type: none"> • Rédaction claire et concise de messages. • Application efficace de techniques de prise de notes. • Efficient application of notes taking
5.	Encadrer une équipe de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Élaboration appropriée du plan de travail • Détermination des profils nécessaires • Reconnaissance de l'importance d'une communication franche et adaptée aux situations

Module N° 03: Insertion dans la vie sociale		Durée : 30 h
COMPÉTENCE 03 : S'insérer dans la vie sociale		
Code	IVS03	
<u>ELEMENTS DE COMPETENCE :</u>		
<ul style="list-style-type: none"> • Développer une démarche de découverte de son environnement professionnelle. • Comparer les exigences de l'environnement social à ses exigences personnelles. • Développer et mobiliser ses ressources pour un bien-être physique et psychologique. • Prendre une décision quant à son intégration professionnelle. • Mettre en œuvre sa décision. • Distinguer les principales libertés et droits fondamentaux. • Différencier le régime juridique des libertés et droits fondamentaux. 		
<u>PLAN DE MISE EN SITUATION</u>		
PHASE 1 : PREPARATION, INFORMATION		
<ul style="list-style-type: none"> • S'informer sur les Droits de l'Homme, les droits de l'enfant, de la femme et les règles principales du Droit International Humanitaire (DIH). • S'informer de ses droits en tant que citoyen. • S'informer sur les principales libertés et droits fondamentaux. • S'informer sur les instruments, les mécanismes et les moyens juridiques de protection et de promotion des droits de l'Homme et des droits de l'enfant. • S'informer sur le rôle et le mode de fonctionnement des institutions de la République, des collectivités territoriales et les principes de la démocratie. • S'informer sur les régimes juridiques des libertés et droits fondamentaux. • Comprendre la citoyenneté, la culture de la paix et la cohésion sociale. • S'informer sur les moyens de développement et de mobilisation de ses ressources pour un bien-être physique et psychologique. • Comprendre les règles de vie communautaire (mariages, funérailles, naissances, baptêmes etc.), les problèmes de santé et d'environnement. • Comprendre la gestion rationnelle des ressources (eau, électricité, ressources financières...) • Comprendre la corrélation entre la santé de l'individu, la protection de l'environnement, et le bien-être. • Comprendre les stratégies de lutte contre la pauvreté. • S'informer sur les réalités du monde contemporain (actualités, films documentaires, archives, coupures de presse...). 		
PHASE 2 : PARTICIPATION, REALISATION OU MISE EN APPLICATION		
<ul style="list-style-type: none"> • Participer aux échanges interpersonnels. • Appliquer les principes de la démocratie, des droits de l'homme, de l'enfant, de la femme et du Droit International Humanitaire (DIH). • Pratiquer les règles de vie communautaire, les règles de préservation de la santé et de la protection de l'environnement. • Mettre en corrélation la santé de l'individu, la protection de l'environnement, et le bien-être. • Réaliser un projet communautaire. 		

- Pratiquer une gestion rationnelle des ressources communautaires.
- Pratiquer la citoyenneté, la culture de la paix, de la cohésion sociale.
- Suivre l'actualité, participer aux débats sur l'évolution du monde contemporain.

PHASE 3 : AUTO- EVALUATION, SYNTHÈSE OU INTEGRATION

- Faire le bilan de ses acquis en termes de respect des droits et devoirs, de procédures, de pratiques de vie saine et d'intégration sociale.
- Participer à des échanges d'idées avec les personnes ressources (ONG, responsables d'institution, club service...) :
 - Discuter de ses observations et des problèmes survenus ;
 - Évaluer son intérêt pour son intégration en milieu social.

CONDITIONS D'ENCADREMENT

- Créer un climat favorable aux échanges et au respect mutuel
- Maintenir une relation de confiance entre les apprenants, les formateurs et le personnel d'encadrement.
- S'assurer de la supervision des apprenants par des personnes responsables au comportement exemplaire.
- S'assurer des conditions favorables de mise en situation de la formation.
- Intervenir en cas de difficultés ou de problèmes.
- Favoriser les échanges d'opinions entre les parents, le personnel d'encadrement, les apprenants et les autres acteurs de la société.
- Favoriser le maintien de la dynamique du groupe.

CRITERES DE PARTICIPATION

PHASE 1 : INFORMATION

- Est réceptif aux informations.
- Observe attentivement le contexte d'application des règles de vie saine.

PHASE 2 : PARTICIPATION, RÉALISATION OU MISE EN APPLICATION

- Recueille des données pertinentes sur les sujets traités.
- Connaît ses droits en tant que citoyen.
- Remplit ses devoirs de citoyen (respect des règles de procédure, de pratiques de citoyen).
- Se conforme aux règles de l'environnement social.
- Participe aux échanges interpersonnels.

PHASE 3 : AUTO-ÉVALUATION, SYNTHÈSE OU INTÉGRATION

- Fait le bilan de ses acquis en termes de respect des droits et devoirs, de procédures et de pratiques de vie saine.
- Participe à des échanges d'idées avec les personnes ressources (ONG, responsables d'institution, club service...) :
 - Discute de ses observations et des problèmes survenus ;
 - Évalue son intégration en milieu social.

COMPÉTENCE 04 : Prévenir les atteintes à l'hygiène à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement

Code HSE04

CONTEXTE DE REALISATION :

- Dans toute situation comportant des risques pour la santé et la sécurité de l'intervenant et de la clientèle.
- A partir :
 - des lois, des règlements et des normes relatives à santé, à la sécurité au travail, à l'hygiène, à la salubrité et à la préservation de l'environnement ;
 - de consignes et d'instructions.
- A l'aide :
 - D'accessoires et équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;
 - D'une trousse de premiers soins ;
 - De notices, de guides et de manuels d'utilisation.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Respect des lois, des règlements et des normes.
- Application correcte des mesures d'hygiène, de salubrité, de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.
- Intervention judicieuse en cas d'urgence.

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1.	S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail.	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des normes et des procédures de santé et de sécurité au travail. • Interprétation adéquate de l'information dans les documents et les pictogrammes. • Interprétation juste de la législation du travail liée à la sécurité du travail
2.	Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel.	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des situations à risques et des sources de dangers. • Détermination anticipée des dangers actuels ou potentiels. • Identification juste des comportements et des attitudes comportant des risques. • Identification juste des risques associés aux situations.
3.	Appliquer des mesures préventives liées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail.	<ul style="list-style-type: none"> • Identification juste des mesures préventives. • Utilisation conforme des équipements de protection individuelle et collective • Identification appropriée des conséquences liées au non-respect des normes sur le plan individuel et celui de l'entreprise. • Association appropriée des normes d'hygiène, de santé et de sécurité aux zones de travail.

4.	Intervenir en situation d'urgence.	<ul style="list-style-type: none"> • Interprétation juste de la gravité de la situation • Adoption des attitudes et des comportements sécurisants et réconfortants. • Exécution efficace des interventions de premier niveau en cas d'accident. • Respect de la procédure d'appel aux ressources compétentes.
5.	Prévenir les infections les infections transmissibles sexuellement (IST), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles.	<ul style="list-style-type: none"> • Collecte d'informations pertinentes sur les modes de transmission, l'évolution et les moyens de prise en charge. • Identification des conséquences possibles de comportements inappropriés.
6.	Développer un comportement écologiquement responsable.	<ul style="list-style-type: none"> • Identification des normes environnementales. • Collecte de l'information pertinente sur des produits couramment utilisés (propriétés physiques et chimiques, interactions, impacts sur la santé, l'environnement, etc.) • Interprétation adéquate de fiches signalétiques du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT). • Gestion appropriée des déchets. • Adoption des comportements visant à réduire l'émission des gaz à effet de serre.

COMPÉTENCE 05: Utiliser les fonctions de base en informatique appliquée

Code

INF05

CONTEXTE DE REALISATION :

- Dans le contexte du travail effectué en entreprise.
- Dans des situations de la vie courante.
- A partir de consignes et d'instructions.
- A l'aide :
 - d'un poste informatique standard connecté ;
 - de logiciels de bureautique usuels et récents ;
 - de manuels d'utilisation ;
 - de périphériques.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Utilisation appropriée des manuels d'utilisation.
- Respect des principes relatifs à l'ergonomie.
- Exploitation judicieuse et responsable de l'outil informatique.

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1.	Préparer son poste de travail.	<ul style="list-style-type: none"> • Repérage et identification précise des éléments de l'ordinateur et de ses périphériques. • Branchement conforme de l'unité centrale et des périphériques. • Respect des règles de sécurité et d'ergonomie
2.	Utiliser les fonctions de base d'un système d'exploitation	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation appropriée des principales fonctions d'un système d'exploitation • Classement correct des dossiers et des fichiers créés • Impression correcte d'un document crée • Identification correcte de l'importance des copies de sécurité • Détermination correcte des appareils de sauvegarde • Sauvegarde correcte des dossiers et fichiers
3.	Utiliser les fonctions de base de Microsoft office	<ul style="list-style-type: none"> • Traitement adéquat des textes. • Utilisation appropriée des principales fonctions d'un traitement de texte • Utilisation appropriée des principales fonctions d'un tableur • Montage adéquat d'une présentation
4.	Rechercher des informations sur Internet	<ul style="list-style-type: none"> • Choix approprié des outils et des critères de recherche. • Utilisation appropriée des logiciels de recherche et de courrier électronique.

COMPÉTENCE 06 : Utiliser les notions de calcul des volumes et doses en contexte professionnel

Code

CVD06

CONTEXTE DE REALISATION :

- En salle et en entreprise.
- Pour la détermination du volume
- Pour la détermination des doses
- A partir des protocoles de fabrication de produits
- En fonction des produits à transformer
- À l'aide :
 - De fonctions usuelles algébriques ;
 - D'équations simples ;
 - De calculs statistiques ;
 - De symboles mathématiques et d'expressions algébriques ;
 - De tables, de graphiques et de manuels de référence ;
 - D'une calculatrice scientifique.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Utilisation appropriée des lois mathématiques ;
- Utilisation appropriée de la calculatrice ou du tableur ;
- Exactitude des résultats ;
- Utilisation appropriée des manuels ;
- Choix approprié des opérations ;
- Appropriation parfaite des formules utilisées ;
- logique de la démarche.

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1.	Pratiquer les règles de calculs	<ul style="list-style-type: none"> • Résolution judicieuse des problèmes de situation additive • Utilisation judicieuse des nombres décimaux et des entiers naturels • Manipulation judicieuse des fractions et de proportionnalité • Utilisation judicieuse de la calculatrice
2.	Résoudre des problèmes de conversion des unités de mesure	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation correcte des tables de conversion • Détermination juste des unités de mesure
3.	Résoudre des équations simples	<ul style="list-style-type: none"> • Traduction correcte des problèmes en équation • Utilisation correcte de la règle de 3 • Utilisation correcte des différentes méthodes de résolution des équations

4.	Résoudre les problèmes de statistiques	<ul style="list-style-type: none">• Calcul correct des données statistiques de l'exploitation• Traitement et analyse judicieux des données collectées
----	--	--

COMPÉTENCE 07 : Utiliser les notions de base de physique, chimie et biochimie en milieu professionnel

Code

PCB07

CONTEXTE DE REALISATION :

- En entreprise et en salle.
- Pour la détermination des caractéristiques physico-chimiques du lait et des produits laitiers
- Pour la détermination des caractéristiques biochimiques du lait et des produits laitiers
- Pour la détermination des qualités organoleptiques du lait
- A partir des normes de produits
- En fonction des produits à transformer
- À l'aide :
 - De documentation technique, de rapports,
 - De la réglementation etc. ;
 - De protocoles de prise de mesures ;
 - De protocoles d'analyse ;
 - D'instruments, d'appareils, de matériel et d'équipement

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Détermination correcte des normes de qualité physico-chimique des produits.
- Détermination correcte des qualités organoleptiques des produits

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1.	Décrire la fermentation lactique	<ul style="list-style-type: none"> • Description correcte des différentes étapes de la fermentation lactique • Identification des conditions idéales de réalisation de la fermentation lactique
2.	Déterminer les caractéristiques physico-chimiques du lait et des produits laitiers (pH, température de conservation, poids, densité, volume,)	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation correcte des appareils de mesure des caractéristiques physico-chimiques • Identification correcte des normes du lait • Identification correcte des normes des produits laitiers
3.	Déterminer les caractéristiques biochimiques du lait et des produits laitiers (teneurs en matière grasses, teneurs en extrait secs : glucides, protéines, sels minéraux, vitamines etc)	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des normes biochimiques du lait • Identification correcte des normes biochimiques des produits laitiers
4.	Déterminer les qualités organoleptiques du lait et produits laitiers (couleur, odeur, saveur, consistance)	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des qualités organoleptiques du lait et des produits laitiers de bonne qualité • Choix judicieux des techniques de contrôle de la qualité du lait
5.	Catégoriser les flores microbiennes de la transformation du lait (flore de contamination, flore de fermentation,)	<ul style="list-style-type: none"> • Classification correcte les bonnes bactéries • Classification correcte les mauvaises bactéries

COMPÉTENCE 08 : Utiliser le matériel et équipements de transformation de lait

Code

MEQ08

CONTEXTE DE REALISATION :

- En entreprise et en salle.
- Pour l'utilisation du matériel et équipement
- A partir des principes de fonctionnement
- En fonction des produits à transformer
- À l'aide :
 - de documents techniques et manuels de référence;
 - d'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;
 - d'outillage ;
 - de matériel;
 - d'équipement ;
 - de supports informatiques.

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Choix correct des matériels et équipements
- Utilisation appropriée des matériels et équipements.
- Entretien correcte du matériel et équipements

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1.	Choisir le matériel et équipements de l'unité de transformation de lait en fonction des objectifs visés	<ul style="list-style-type: none"> • Description correcte des caractéristiques des matériels et équipements • Choix judicieux du matériel et des équipements en fonction de la tâche à réaliser
2.	Utiliser de façon appropriée le matériel et équipements de l'unité de transformation de lait	<ul style="list-style-type: none"> • Choix judicieux des conditions de fonctionnement d'un matériel et équipement • Utilisation appropriée des matériels et équipement en fonction des objectifs fixés • Respect des règles d'hygiène dans l'utilisation des matériels et des équipements
3.	Entretien le matériel et équipements de l'unité de transformation de lait	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des types d'entretien d'un équipement • Exécution juste d'une opération d'entretien du matériel et des équipements • Planification appropriée des périodes d'entretien du matériel et des équipements

COMPÉTENCE 09 : Gérer une unité de transformation de lait

Code	GUT09
------	-------

CONTEXTE DE REALISATION :

En salle ou pendant le stage professionnel.

Pour la gestion efficace des ressources d'une unité de transformation

A partir

Du Plan d'actions ;

De l'analyse des écarts ;

En fonction des produits à transformer

À l'aide :

- **des pièces comptables (registres, compte d'exploitation, bons de commandes, bons de livraisons, factures, des registres d'amortissement du matériel et équipement);**
- **des cahiers de stocks ;**
- **du calendrier de travail ;**
- **des fiches de poste du personnel**

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

Planification exacte des activités de l'unité

Élaboration d'un bon bilan d'exercice

Tenir un bon plan comptable

Tenir un bon plan de trésorerie

Gestion efficace des stocks

Mise en place d'un bon plan de suivi du personnel

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1.	Élaborer les calendriers de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des opérations et tâches de l'unité • Choix adéquat des périodes d'exécution des tâches et opérations • Détermination adéquate de l'effectif et de la qualité des personnes à assigner à une tâche ou à une opération • Détermination correcte du temps d'exécution des opérations • Construction juste d'un calendrier réaliste des activités
-----		-----

2.	Élaborer un compte d'exploitation prévisionnel	<ul style="list-style-type: none"> • Détermination correcte des éléments constitutifs du compte d'exploitation • Calcul correct des coûts des marchandises vendues • Détermination correcte des charges prévisionnelles de l'unité • Calcul correct des résultats prévisionnels de l'unité
3.	Élaborer le plan de trésorerie de son exploitation	<ul style="list-style-type: none"> • Élaboration d'un budget prévisionnel pertinent, compréhensible et flexible • Identification correcte des modes de financement • Élaboration des calendriers réalistes des flux financiers (encaissement, décaissement) • Élaboration des rapports correcte de décaissement et d'encaissement • Déterminer avec précision les écarts • Établir un plan réaliste de trésorerie de son exploitation
4.	Effectuer une bonne gestion au quotidien	<ul style="list-style-type: none"> • Élaboration correcte des registres de suivi des stocks de produits et matières premières • Remplissage correct des registres de suivi des stocks de produits et matières premières • Élaboration correcte des outils de suivi du personnel adaptés • Élaboration correcte des outils de gestion et de suivi du matériel
5.	Établir le bilan	<ul style="list-style-type: none"> • Détermination correcte des passifs de l'entreprise • Détermination correcte des actifs de l'entreprise • Détermination correcte des capitaux propres de l'entreprise • Établissement d'un bilan correct de l'entreprise • Détermination correcte des écarts • formulation correcte des objectifs d'ajustement

COMPÉTENCE 10 : Vendre les produits transformés

Code CPL10

CONTEXTE DE REALISATION :

- En salle ou en stage.
- Pour générer les ressources financières

A partir

- des plans marketing,
- du répertoire client,
- de l'étude de marché

À l'aide :

- Du matériel de commercialisation (roulants, casiers...)
- Du registre de vente

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Choix judicieux des techniques de marketing
- Application judicieuse des techniques de vente
- Choix judicieux de la forme de présentation du produit

Éléments de compétence		Critères particuliers de performance
1.	Elaborer une stratégie commerciale	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte les techniques de promotions des produits (publicité...) • Utilisation appropriée des outils pour la promotion des produits • Choix judicieux de la stratégie commerciale • Fixation des prix ventes adéquats
2.	Utiliser les outils du marketing digital	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboration correcte des contenus digitaux • Utilisation judicieuse des outils de marketing digital
3.	Distribuer les produits	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion efficace des commandes en fonction des stocks des produits transformés • Utilisation adéquate des outils et matériel de livraison • Elaboration correcte des bons de livraisons • Elaboration d'une facture conforme • Mise en œuvre un bon service après-vente

COMPÉTENCE 11 :Acquérir les stocks de lait et intrants pour l'usine de transformation

Code

AUT 11

CONTEXTE DE REALISATION :

- En salle de formation et en entreprise
- Pour acquérir les matières premières et intrants
À partir :
- Planification de la production
À l'aide :
- Des matériels et outils d'approvisionnements (roulants, tests de contrôle qualité...)
- Des bons de commande

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- constitution des stocks de matière première et intrants en quantité et en qualité suffisante
- Utilisation efficace des outils, et matériels d'approvisionnements.

<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>
1.	Effectuer une commande	<ul style="list-style-type: none"> • Gestion efficace des stocks de matières premières • Détermination exactes des besoins de l'entreprise en fonction des objectifs de production • Identification les sources d'approvisionnements • Elaboration d'un bon de commande
2	Réceptionner le lait	<ul style="list-style-type: none"> • Détermination correcte de la quantité de lait réceptionné • Vérification de l'état de pureté et de fraîcheur du lait
3	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiènes lors de la collecte et la réception du lait	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des conditions hygiéniques de collecte de lait • Utilisation adéquate des normes hygiéniques pendant l'approvisionnement • Stockage adéquat des matières premières et intrants dans le respect des règles d'hygiènes • Conservation adéquate des matières premières et intrants dans le respect des règles d'hygiènes

COMPÉTENCE 12 : Réaliser la pasteurisation du lait

Code PAS12

CONTEXTE DE REALISATION :

- En entreprise et en salle de formation
- Pour obtenir le lait pasteurisé
À partir
- Des procédés de pasteurisation
- Des normes de pasteurisation
À l'aide :
- Manuels
- Matériels et équipements de pasteurisation

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Conformité du lait pasteurisé aux exigences de qualité
- Application correcte du procédé de pasteurisation
- Utilisation judicieuse des outils et matériels

<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>
1.	Préparer le matériel de pasteurisation du lait tamisé	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte du matériel de pasteurisation • Choix judicieux du matériel • Préparation correcte du matériel et équipement de traitement thermique
2.	Appliquer le traitement thermique au lait tamisé	<ul style="list-style-type: none"> • Réglage correct du matériel et équipement de traitement thermique • Respect des conditions de traitement thermique
3.	Appliquer les bonnes pratiques d'hygiènes lors de la pasteurisation du lait	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de la pasteurisation • Exécution correcte des étapes de pasteurisation • Respect des règles d'hygiène • Conformité du lait pasteurisé aux normes

COMPÉTENCE 13 : Réaliser les procédés de transformation du lait en crème glacée

Code

FCG13

CONTEXTE DE REALISATION :

- En entreprise, en salle de formation
- Pour obtenir la crème glacée
À partir
- Des procédés de transformation
- Des normes de fabrication
À l'aide :
- Des manuels
- Des matériels et équipements de fabrication

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Conformité de la crème glacée aux exigences de qualité
- Application correcte du procédé de fabrications
- Utilisation judicieuse des outils et matériels

Éléments de compétence

Critères particuliers de performance

1.	Mélanger les ingrédients en respectant les doses	<ul style="list-style-type: none"> • Choix des matériels et équipements adéquats • Choix judicieux des ingrédients de qualité • Respect des doses • Homogénéité correcte du substrat
2.	Maturer le substrat	<ul style="list-style-type: none"> • Respect de condition de la maturation du lait • Utilisation adéquate du matériel de maturation
3.	Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de fabrication de la crème glacée • Exécution correcte des étapes de fabrication de la crème glacée • Respect des règles d'hygiène • Conformité de la crème glacée aux normes

MODULE N° 14 : Fabrication du yaourt		Durée : 75 h
COMPÉTENCE 14 : Réaliser les procédés de transformation de lait en yaourt		
Code	FYA16	
CONTEXTE DE REALISATION : <ul style="list-style-type: none"> • En entreprise, en salle de formation • Pour obtenir la crème glacée <p>À partir</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des procédés de transformation • Des normes de fabrication <p>À l'aide :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des manuels • Des matériels et équipements de fabrication CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE : <ul style="list-style-type: none"> • Conformité du yaourt aux exigences de qualité • Application correcte du procédé de fabrications • Utilisation judicieuse des outils et matériels 		
<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>
1.	Mélanger les ingrédients en respectant les doses	<ul style="list-style-type: none"> • Choix des matériels et équipements adéquats • Choix judicieux des ingrédients de qualité • Respect des doses • Ensemencement correct du lait • Homogénéité correcte du substrat
2.	Réaliser la fermentation lactique du lait pasteurisé	<ul style="list-style-type: none"> • Choix judicieux du matériel de fermentation • Identification correcte les étapes de la fermentation • Respect des conditions de la fermentation
3.	Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de fabrication du yaourt • Exécution correcte des étapes de fabrication du yaourt • Respect des règles d'hygiène • Conformité du yaourt aux normes

COMPÉTENCE 15 : Réaliser les procédés de transformation de lait en fromage

Code

FFR15

CONTEXTE DE REALISATION :

- Dans un atelier, en salle de formation
- Pour obtenir la crème glacée
À partir
- Des procédés de transformation
- Des normes de fabrication
À l'aide :
- Des manuels
- Des matériels et équipements de fabrication

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Conformité du fromage aux exigences de qualité
- Application correcte du procédé de fabrications
- Utilisation judicieuse des outils et matériels

<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>
1.	Décrire les principales étapes de fabrication du fromage	<ul style="list-style-type: none"> • Description correcte du caillage du lait pasteurisé • Description correcte de l'égouttage du mélange • Description correcte du salage du coagulât • Description correcte du moulage du coagulât • Description correcte de l'affinage correct du fromage
2.	Acquérir les ressources de la fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Collecte des matériels et équipements adéquats • Acquisition judicieuse des ingrédients de qualité
3.	Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de fabrication du fromage • Exécution correcte des étapes de la fabrication du fromage • Respect des règles d'hygiène • Conformité du fromage aux normes

MODULE N° 16 : Fabrication du beurre		Durée : 75 h
COMPÉTENCE 16 : Réaliser les procédés de transformation de lait en beurre		
Code	FBR16	
CONTEXTE DE REALISATION : <ul style="list-style-type: none"> • Dans un atelier, en salle de formation • Pour obtenir le beurre À partir • Des procédés de transformation • Des normes de fabrication À l'aide : • Des manuels • Du matériel et équipements de fabrication CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE : <ul style="list-style-type: none"> • Conformité du fromage aux exigences de qualité • Application correcte du procédé de fabrication • Utilisation judicieuse des outils et matériels 		
<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>
1.	Mélanger les ingrédients en respectant les doses	<ul style="list-style-type: none"> • Choix des matériels et équipements adéquat • Choix judicieux des ingrédients de qualité • Respect des doses • Homogénéité correcte du substrat
2.	Fabriquer le beurre	<ul style="list-style-type: none"> • Choix judicieux du matériel de fermentation • Identification correcte les étapes de la fermentation • Ensemencement correct du lait • Respect des conditions de la fermentation • Choix judicieux du matériel d'écémage • Identification correcte les étapes d'écémage • Respect des conditions d'écémage • Choix judicieux du matériel de barattage • Identification correcte les étapes de barattage • Respect des conditions du barattage • Lavage correct du beurre
3.	Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des règles et d'hygiène et des étapes de fabrication du beurre • Respect des règles d'hygiène • Conformité du beurre aux normes

COMPÉTENCE 17 : Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation de produits transformés

Code

CCT17

CONTEXTE DE REALISATION :

- Dans un atelier, en salle de formation
- Pour garantir la qualité des produits laitiers
À partir
- Des procédés de conditionnement et de conservation
À l'aide :
- manuels
- Matériels, matériaux et équipements de conditionnement et de conservation

CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :

- Conformité des produits aux exigences de qualité
- Utilisation judicieuse des outils et matériels
- Utilisation correcte des techniques de conditionnement
- Utilisation correcte des techniques de conservation

<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>
1.	Conditionner la crème glacée	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des différents matériaux et technologie d’emballages de la crème glacée • Choix des matériels et équipements adéquats de la crème glacée • Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement de la crème glacée • Application correcte des différentes techniques de conditionnement de la crème glacée
2.	Conditionner le yaourt	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des différents matériaux et technologie d’emballages du yaourt • Choix des matériels et équipements adéquats du yaourt • Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement du yaourt • Application correcte des différentes techniques de conditionnement du yaourt
3.	Conditionner le fromage	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des différents matériaux et technologie d’emballage du fromage • Choix des matériels et équipements adéquats du fromage • Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement du fromage

		<ul style="list-style-type: none"> • Application correcte des différentes techniques de conditionnement du fromage
4.	Conditionner le beurre	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des différents matériaux et technologie d’emballages du beurre • Choix des matériels et équipements adéquats du beurre • Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement du beurre • Application correcte des différentes techniques de conditionnement du beurre
5.	Appliquer les différentes techniques de conservation	<ul style="list-style-type: none"> • Identification correcte des différentes techniques de conservation des produits transformés • Choix des matériels et équipements adéquat • Choix judicieux des différentes techniques en fonction des produits • Application correcte des différentes techniques de conservation

COMPÉTENCE 18 : Appliquer la législation du travail

Code : LEG18

CONTEXTE DE RÉALISATION

En salle de classe

- Pour maîtriser la législation de travail ;
- Pour maîtriser le droit des travailleurs ;
- Pour maîtriser les devoirs des travailleurs ;
- Pour maîtriser les conventions collectives etc...
- À l'aide de différentes normes et textes réglementaires en vigueur

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE

- Adoption d'un comportement et des méthodes de travail normées
- Identification des Textes de référence liés à la législation de travail
- Application de la convention collective appliquée au transformateur de lait
- Identification des droits et obligations des transformateurs de lait
- Identification des types Contrat de travail (exécution et suspension de contrat)
- Identification des éléments d'un contrat de travail : prestation de travail ; rémunération et lien de subordination juridique
- Application du code de travail

<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers performance</i>
1	Appliquer les Textes de référence liés à la législation de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Appréhension judicieuse des notions de législation de travail • Respect judicieux des textes de référence liés à la législation de travail
2	Appliquer la convention collective appliquée	<ul style="list-style-type: none"> • Identification judicieuse des conventions collectives • Application judicieuse de la convention collective appliquée
3	Identifier les types de Contrat de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissance appropriée du Contrat de travail et de ses éléments constitutifs • Identification judicieuse des différents contrats de travail
4	Appliquer le Code de travail	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation judicieuse du Code de travail • Appropriation judicieuse du Code de travail

MODULE N° 19 : Entrepreneuriat		Durée : 30 h
COMPÉTENCE 19 : Appliquer une démarche entrepreneuriale		
Code :		ENT19
<p>CONTEXTE DE REALISATION</p> <p>En salle ou en entreprise De manière Individuelle ou en équipe À partir de</p> <ul style="list-style-type: none"> • Signalement ou saisie d’opportunités • Initiatives personnelles <p>A l’aide de</p> <ul style="list-style-type: none"> • Outils informatiques • Modèles courants de plans d’affaire • Sources d’informations spécialisées <p>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Collecte d’informations judicieuses et pertinentes • Utilisation efficace des outils de communication numérique • Exploitation judicieuse des ressources publiques et privées • Aide à l’entrepreneuriat 		
<i>Éléments de compétences</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>
1	Examiner les conditions de réussite d’un projet de création d’entreprise ou d’auto emploi	<ul style="list-style-type: none"> • Interprétation succincte de l’environnement économique • Interprétation succincte du marché • Positionnement stratégique dans une gamme de produits ou de services
2	Situer son talent par rapport à une démarche d’entrepreneuriat ou d’auto-emploi	<ul style="list-style-type: none"> • Auto-évaluation à l’égard des situations à risques • Identification des atouts et faiblesses personnelles • Identification des avantages d’une démarche avec des associés
3	Ébaucher un plan d’affaires	<ul style="list-style-type: none"> • Formulation succincte et claire de la mission et des activités • Repérage du statut juridique approprié • Production et réflexion systématique : <ul style="list-style-type: none"> ○ Budget prévisionnel ○ Organigramme ○ Ressources matérielles ○ Ressources humaines ○ Ressources informationnelles ○ Localisation ○ Communication

4	Faire l'examen des ressources disponibles	<ul style="list-style-type: none"> • État objectif des ressources personnelles à investir • Repérage et différenciation des organismes et des programmes ressources. • Repérage et différenciation des partenaires d'affaires
5	Présenter le projet	<ul style="list-style-type: none"> • Montage d'un dossier de présentation du projet. • Pertinence et qualité du contenu de la communication • Qualité technique des documents imprimés et numériques • Qualité de la présentation
6	Utiliser les moyens de recherche d'emploi	<ul style="list-style-type: none"> • Bilan exhaustif de ses compétences • Planification exacte d'une démarche de recherche d'emploi • Rédaction judicieuse d'un curriculum vitae et une lettre de motivation. • Préparation minutieuse d'une entrevue d'embauche

COMPÉTENCE 20 : S'intégrer en milieu de travail

Code **STG20**

CONTEXTE DE REALISATION

Dans un milieu professionnel;
 En présence de l'encadreur de stage ou tuteur;
 En présence des responsables de l'entreprise.
 A partir de l'exécution des tâches professionnelles;
 A l'aide de la collaboration étroite entre l'école et l'entreprise.

ELEMENTS DE COMPETENCE	MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE	CRITERES D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE
1- Préparer son séjour en milieu de travail	1.1 Prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage; 1.2 S'informer sur l'organisation de l'entreprise; 1.3 Se situer dans l'organisation de l'entreprise par rapport à la tâche et à la place occupée dans la structure.	- Recueil des données pertinentes relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise; - Description exhaustive des tâches prévues pour son stage; - Choix judicieux des entreprises susceptibles d'accueillir le stagiaire; - Élaboration conforme du dossier de stage.
2- Respecter les principes de discipline et de déontologie	2.1 Présenter les qualités personnelles et professionnelles; 2.2 S'informer des consignes des supérieurs, de sécurité, des règlements de l'entreprise et des normes environnementales.	- Respect des consignes, des règlements, de la hiérarchie et des normes environnementales; - Démonstration des qualités personnelles et professionnelles.
3- Exécuter les activités en milieu de travail	3.1 Observer le contexte du travail; 3.2 Effectuer diverses tâches professionnelles; 3.3 Vérifier la satisfaction de l'encadreur par rapport aux activités effectuées; 3.4 Relater ses observations sur le contexte de travail et sur les tâches exercées dans l'entreprise	- Exécution appropriée des tâches; - Assimilation parfaite et démonstration des opérations liées au métier; - Développement des attitudes professionnelles; - Choix et utilisation adéquats des matériels de l'entreprise.

<p>4- Comparer ses perceptions aux réalités du métier</p>	<p>4.1 Relater sa perception du métier avant et après le stage; 4.2 Évaluer l'influence de l'expérience vécue sur le choix d'un futur emploi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Résumé de l'expérience de stage; - Démonstration de l'influence du stage sur le choix d'un futur emploi;
<p>5- Rédiger le rapport de stage</p>	<p>5.1 S'informer sur le plan de rédaction et du contenu d'un rapport de stage; 5.2 Utiliser des expressions adéquates dans la rédaction du rapport de stage.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des principes de la langue utilisée; - Pertinence du contenu du rapport; - Rédaction soignée et concise.

ANNEXES

- **BIBLIOGRAPHIE**

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation des études sectorielles et préliminaires, 2007, 77p.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et réalisation d'un référentiel de métier-compétences, 2007.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guide - Conception et production d'un guide pédagogique, 2007, 37p.
- **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, Les guides méthodologiques d'appui à la mise en œuvre de l'approche par compétences en formation professionnelle, Guides - Conception et production d'un guide d'évaluation, 2007, 30p.
- **Etats des lieux de la filière laitière au Cameroun**, MINEPIA 2023
- **La préparation des laitages : AGRODOK 36**. Spore 36. CTA, Wageningen, The Netherlands. CTA. 1991.
- **Traditional Dairy Products in Africa: Technological Characteristics**, Production, and Opportunities for Small Enterprise Development", publié dans le Journal of Food Protection en 2018.
- **"Milk and Dairy Products in Human Nutrition: Production, Composition and Health"**, publié par la FAO en 2013.
- **"La transformation du lait en fromage : aspects microbiologiques et physico-chimiques"** de Boukraa Ahmed et al. publié dans la revue Scientifique & Technique, Sciences de la Vie, Biologie, Agroalimentaire en 2014.
- **"Recent advances in dairy processing: insights into physico-chemical and microbiological aspects"** de Pinto et al. publié dans la revue Current Opinion in Food Science en 2016.
- **"The transformation of milk into fermented milks"** de Tamime et al. publié dans la revue Journal of Dairy Research en 2008.
- **"Milk fermentation technology: a review"** de Vinderola et al. publié dans la revue Food Science and Technology International en 2000.
- **"Kefir: a completely exotic drink made from cow's milk"** de Maciel et al. publié dans la revue Journal of Food Science and Technology en 2017.