

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

*Selon l'Approche Par Compétences (APC)*

## REFERENTIEL D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION (REC)

**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

<b>Attributions</b>	<b>Noms et Prénoms</b>	<b>Fonction</b>	<b>Téléphone</b>
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	MBIDJIHO TALLA Ulrich		695970195
06	EONE Joseph René	Formateur	680238014

## **REMERCIEMENTS**

Ce Référentiel d'Evaluation et de Certification 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 lai (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 d'Evaluation et de Certification.

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.

## ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
ESPBC	Étude Sectorielle et Préliminaire des Besoins en Compétences
RF	Référentiel de Formation
RMC	Référentiel Métier Compétences
GPE	Guide Pédagogique
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
SIMDUT	Système d'Information sur les Matières Dangereuses Utilisées au Travail
MINEFOP	Ministère de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
FPT	Formation Professionnelle et Technique
IGF	Inspection Générale des Formations
DFOP	Direction de la Formation et de l'Orientation Professionnelles
OIF	Organisation internationale de la francophonie
CDPE	Cellule de Développement de Partenariat École/entreprise
CMR	Cameroun
REC	Référentiel d'Évaluation

TABLE DES MATIÈRES	
SUPERVISION ADMINISTRATIVE.....	2
SUPERVISION TECHNIQUE.....	3
EQUIPE DE REDACTION .....	4
REMERCIEMENTS .....	5
ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES .....	6
II. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS .....	10
2.1. CONCEPTS.....	10
2.2. PRINCIPALES DÉFINITIONS .....	11
III. DESCRIPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION .....	12
a. Tableau synthèse du référentiel de formation .....	13
b) Tableau d'analyse des compétences générales et du processus de travail .....	14
IV. PRÉSENTATION DES OUTILS .....	17
IV.1 TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS .....	17
IV.2 DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE.....	17
IV.3 FICHE D'ÉVALUATION.....	18
V. ÉVALUATION DES COMPÉTENCES .....	18
a. Modalités d'évaluation formative.....	18
b. Éléments d'évaluation.....	18
c. Évaluation sommative.....	19
COMPÉTENCES TRADUITES EN SITUATIONS .....	24
MODULE N°01 : METIER ET FORMATION.....	24
MODULE N°03 : INSERTION DANS LA VIE SOCIALE.....	29
MODULE N°03 : INSERTION DANS LA VIE SOCIALE .....	29
MODULE N° 04 : HYGIÈNE, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT AU TRAVAIL.....	35
MODULE N°04 : HYGIENE, SANTE ET ENVIRONNEMENT AU TRAVAIL.....	35
MODULE N°04 :.....	38
MODULE 10: COMMERCIALISATION DES PRODUITS LAITIERS.....	44
MODULE N°10 : COMMERCIALISATION DES PRODUITS LAITIERS .....	44
MODULE N°18 : LEGISLATION DU TRAVAIL.....	49
COMPÉTENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT .....	54
MODULE N°02: COMMUNICATION EN MILIEU PROFESSIONNEL .....	54
MODULE N°05 : UTILISATION DE L'OUTIL INFORMATIQUE .....	60
MODULE 6 : CALCUL DES VOLUMES ET DOSES .....	67
MODULE N°07 : PHYSIQUE, CHIMIE ET BIOCHIMIE APPLIQUÉE .....	72
MODULE N°08 : UTILISATION DU MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT.....	79
MODULE N°09 : GESTION D'UNE UNITÉ DE TRANSFORMATION .....	85

MODULE 11 : APPROVISIONNEMENT D'UNE UNITÉ DE TRANSFORMATION.....	92
MODULE 12 : PASTEURISATION DU LAIT .....	96
MODULE 13 : FABRICATION DE LA CRÈME GLACÉE.....	102
MODULE 14 : FABRICATION DU YAOURT .....	108
MODULE 16 : FABRICATION DU BEURRE .....	121
MODULE 17 : CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION DE PRODUITS TRANSFORMES.....	128
MODULE N°19 : ENTREPRENEURIAT .....	136
MODULE 20 : INTEGRATION EN MILIEU PROFESSIONNEL .....	142
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES .....	150

## **I. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION**

### **a). Nature.**

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

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

### **b) Structure.**

Le référentiel d'évaluation se présente comme suit :

- Une présentation des concepts et des principales définitions ;
- Une description synthétique du référentiel de formation ;
- Les outils d'évaluation : les spécifications pour l'évaluation, la description de l'épreuve / de l'engagement, et la fiche d'évaluation.

### **c) Finalités.**

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

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

d'acquisition des compétences énoncées dans le programme (REF) qui correspond à celui qui est attendu au seuil d'entrée sur le marché du travail.

#### **d) Eléments prescriptifs.**

Les compétences issues du Référentiel de Métier-Compétences (RMC) et celles propres au projet de formation constituent l'essence même de cette formation. Leur apprentissage n'est pas facultatif ou optionnel. Les principaux éléments qui seront considérés comme obligatoires ou prescriptifs sont les suivants dans le cadre de la présente formation :

- a) La durée totale de formation, incluant le temps consacré à l'évaluation. Toutefois, la durée de la formation reliée à chaque compétence est facultative pour accorder une certaine souplesse aux établissements ;
- b) Tableaux de spécifications et leurs différentes composantes :
  - Eléments de la compétence et situations de mise en œuvre de la compétence ;
  - Stratégies retenues ;
  - Indicateurs et critères d'évaluation ;
  - Points attribués aux critères d'évaluation ou critères cochés en relation avec le seuil de réussite ;
  - Seuil de réussite ;
  - Règle de verdict, le cas échéant

## **II. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS**

### **2.1. Concepts**

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

Le mode d'évaluation privilégiée en formation professionnelle est celui de type « critériel ». Ce type d'évaluation permet d'établir si une personne a atteint le niveau requis, en matière de performance ou de participation, au regard d'une tâche ou d'une activité, et ce, en fonction de critères précis. Il s'agit donc de vérifier dans quelle mesure un apprenant a atteint une compétence déterminée dans le programme de formation, selon les critères de performance du programme et selon les critères définis pour l'évaluation aux fins de la sanction, en évitant de le situer par rapport à ses pairs ou à un groupe.

## 2.2. Principales définitions

<b>Termes</b>	<b>Définition</b>
<b>Activités d'apprentissage.</b>	Actions diverses proposées par le formateur dans le but de favoriser l'atteinte d'un objectif d'apprentissage.
<b>Appréciation.</b>	Démarche de la pensée aboutissant à un jugement de valeur.
<b>Banque d'épreuves.</b>	Réserve d'épreuves couvrant les modules d'un programme de formation. La banque peut être informatisée ou sur papier.
<b>Critère.</b>	Élément auquel se réfère une personne pour juger, apprécier ou définir quelque chose.
<b>Éléments critères.</b>	Caractéristique d'une performance ou d'un produit. On se réfère à cette caractéristique pour mesurer ou donner une appréciation.
<b>Épreuve.</b>	Exercice donné sous forme écrite ou orale que subit un apprenant en classe ou lors d'un examen afin d'être jugé selon ses capacités.
<b>Évaluation.</b>	Action de juger et d'apprécier la valeur d'une chose, d'une technique, d'une méthode ou d'une personne.
<b>Évaluation critériée.</b>	Évaluation de la performance d'une personne lors de l'accomplissement d'une tâche et jugée par rapport à un seuil ou à un critère de réussite.
<b>Évaluation formative.</b>	Démarche d'évaluation qui consiste à vérifier la progression d'un apprenant au regard des objectifs, atteints ou non, à informer l'apprenant et le formateur sur les difficultés rencontrées afin de lui suggérer ou de lui faire découvrir des moyens de renforcer, améliorer ou/et corriger les acquis.
<b>Évaluation multidimensionnelle.</b>	Évaluation dont les différents aspects d'une compétence : savoirs, savoir être et savoir-faire sont pris en compte.
<b>Évaluation de sanction ou certificative.</b>	Évaluation effectuée à la fin d'un module ou d'une formation pour attester de l'acquisition ou non de la compétence ou des compétences.
<b>Fidélité d'un instrument d'évaluation.</b>	Capacité d'un instrument de mesurer avec la même exactitude chaque fois qu'il est utilisé.
<b>Jugement.</b>	Démarche intellectuelle par laquelle une personne se forme une opinion et l'émet.
<b>Règle de verdict.</b>	Élément d'évaluation qui doit être obligatoirement réussi.
<b>Reprise.</b>	Synonyme du passage d'une nouvelle épreuve dans le cadre du même module après constat d'échec ou d'abandon. Le droit à la reprise est acquis lorsque l'apprenant n'a pas atteint le seuil de réussite d'un module.
<b>Seuil de réussite.</b>	Niveau de qualité à partir duquel on considère une performance comme réussie. Il peut s'agir d'une note ou d'une description qualitative se basant sur des critères.

<b>Test d'une épreuve.</b>	Essai d'une épreuve auprès d'un groupe restreint d'apprenants afin de vérifier la faisabilité et la validité de l'épreuve.
<b>Tolérance.</b>	Marge d'inexactitude ou d'erreur admise lors d'une épreuve de connaissances pratiques ou d'activités d'apprentissage pratique
<b>Univoque.</b>	Se dit d'une interprétation unique
<b>Validité d'un instrument d'évaluation.</b>	Capacité d'un instrument à mesurer réellement ce qu'il prétend évaluer.
<b>Versions d'une épreuve.</b>	Différentes épreuves évaluant la même compétence soient par une mise en situation différente, ou par la production d'un produit différent ou par la prestation d'un service différent mais dont les éléments critères sont identiques et de difficulté de même niveau.

### III. DESCRIPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION

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

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

Ainsi, le référentiel de formation pour le métier d'ouvrier qualifié Transformateur de Lait traduit les orientations particulières en matière de formation. Il prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur industriel pouvant mener des activités de transformation de lait seul, en équipe ou sous supervision, pour le compte d'une entreprise ou à son compte personnel. De façon spécifique, il vise d'une part à amener l'ouvrier qualifié Transformateur de Lait à s'approvisionner en lait et en intrants, à conditionner le lait, à fabriquer la crème glacée, le yaourt, le fromage, et le beurre en respectant les règles d'hygiène et de fabrication, de sécurité, conformément à la norme. Aussi, le transformateur de lait est capable de gérer une unité de transformation de lait.

Dans l'exercice de son métier, l'ouvrier qualifié Transformateur de Lait doit maîtriser toutes les caractéristiques du lait qu'il choisit, et connaître les différents produits laitiers à produire. Lors de la fabrication des produits, dont il assure toutes les étapes, il doit savoir utiliser un certain nombre d'outils, de matériels et équipements.

Étant donné que l'ouvrier qualifié Transformateur de Lait travaille souvent seul, en équipe ou sous supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles en milieu de travail ou même dans la société.

### a. Tableau synthèse du référentiel de formation

De ce point de vue, les compétences ci-après pour le métier de Transformateur de Lait correspondant aux attitudes, habiletés et comportements attendus de la personne qui exerce ce métier ont été retenues.

N°	Code	Énoncé de la compétence	Intitulé du module	Durée totale (h)
1.	MEF01	Se situer au regard du métier et de la formation	Métier et formation	30
2.	COM02	Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles	Communication	30
3.	IVS03	S'insérer dans la vie sociale	Insertion dans la vie sociale	30
4.	HSE04	Prévenir les atteintes à l'hygiène, à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Hygiène, santé et environnement au travail	30
5.	INF05	Utiliser les notions de base en informatique appliquée	Informatique	45
6.	CVD06	Utiliser les notions de calcul des volumes et doses en contexte professionnel	Calcul des volumes et doses	45
7.	PCB07	Utiliser les notions de base de physique, chimie et biochimie en milieu professionnel	Physique, chimie et biochimie Appliquée	60
8.	MEQ08	Utiliser le matériel et équipements de transformation de lait	Utilisation du matériel et équipement	60
9.	GUT09	Gérer une unité de transformation de lait	Gestion d'une unité de transformation	60
10.	CPL10	Vendre les produits transformés	Commercialisation des produits laitiers	45
11.	AUT11	Acquérir les stocks de lait et intrants pour l'usine de transformation	Approvisionnement d'une unité de transformation	30
12.	PAS12	Réaliser la pasteurisation du lait pour la transformation	Pasteurisation du lait	15
13.	FCG13	Réaliser les procédés de transformation de lait en crème glacée	Fabrication de la crème glacée	75
14.	FYA14	Réaliser les procédés de transformation de lait en yaourt	Fabrication du yaourt	75
15.	FFR15	Réaliser les procédés de transformation de lait en fromage	Fabrication du fromage	75
16.	FBE16	Réaliser les procédés de transformation de lait en beurre	Fabrication du beurre	75
17.	CCT17	Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation de produits transformés	Conditionnement et de conservation de produits transformés	60

18.	LEG18	Respecter la législation du travail	Législation du travail	30
19.	ENT19	Appliquer une démarche entrepreneuriale	Entrepreneuriat	30
20.	STG20	S'intégrer en milieu professionnel	Intégration en milieu professionnel	300
		<b>Total</b>		<b>1200</b>

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

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

Ouvrier Qualifié Transformateur de lait																				
COMPÉTENCES GÉNÉRALES		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 milieu professionnel	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
COMPÉTENCES PARTICULIÈRES																				
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	
<b>NOMBRE DE COMPÉTENCES</b>		<b>08</b>																		<b>20</b>
<b>Volume horaire total</b>				<b>705</b>																<b>1200</b>



## **IV. PRESENTATION DES OUTILS**

Les outils pour l'évaluation de chacune des compétences retenues pour le métier de **“Transformateur de lait”** donnent une présentation qui répond bien aux exigences de l'évaluation.

Ces outils comprennent :

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

### **IV.1 Tableau de spécifications**

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

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

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

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

### **IV.2 Description de l'épreuve**

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

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

### IV.3 Fiche d'évaluation

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

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

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

## V. ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

### a. Modalités d'évaluation formative

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

### b. Éléments d'évaluation

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

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

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

### **c. Évaluation sommative**

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

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

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

Tableau 1 : Synthèse du programme de formation

<b>METIER : Ouvrier Qualifié Transformateur de Lait</b>					<b>VOLUME HORAIRE :1 200 h</b>					
<b>N°</b>	<b>Énoncé de la compétence</b>	<b>Intitulé Module</b>	<b>Durée totale</b>	<b>Modalités</b>	<b>Stratégie d'évaluation</b>	<b>Durée de l'épreuve</b>	<b>Traduction</b>	<b>Types</b>	<b>Seuil de réussite</b>	<b>Matériels nécessaires</b>
1.	Se situer au regard du métier et de la formation	Métier et formation	30	écrite et orale	Ps	2h	S	G	80%	Voir description des épreuves
2.	Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles	Communication	30	Écrite et orale	Ps Pt	3h	C	G		
3.	S'insérer dans la vie sociale	Insertion dans la vie sociale	30	Pratique et écrite	Ps	2h	S	G		
4.	Prévenir les atteintes à l'hygiène, à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Hygiène, santé et environnement au travail	30	Pratique et écrite	Ps Pt	3h	S	G		
5.	Utiliser les fonctions de base en informatique appliquée	Informatique	45	Pratique et écrite	Ps	3h	C	G		
6.	Utiliser les notions de calcul des volumes et doses en contexte professionnel	Calcul des volumes et doses	45	Pratique et écrite	Ps	3h	C	G		
7.	Utiliser les notions de base de physique, chimie et biochimie en milieu professionnel	Physique, chimie et biochimie Appliquée	60	Pratique et écrite	Ps Pt	4h	C	G		

8.	Utiliser le matériel et équipements de transformation de lait	Utilisation du matériel et équipement	60	Pratique et écrite	Ps	4 h	C	G		
9.	Gérer une unité de transformation de lait	Gestion d'une unité de transformation	60	Pratique et écrite	Ps	4h	C	G		
10.	Vendre les produits transformés	Commercialisation des produits laitiers	45	Pratique et écrite	Ps Pt	3h	S	G		
11.	Acquérir les stocks de lait et intrants pour l'usine de transformation	Approvisionnement d'une unité de transformation	30	Pratique et oral	Ps Pt	2h	C	P		
12.	Réaliser la pasteurisation du lait pour la transformation	Pasteurisation du lait	15	Pratique et oral	Ps Pt	1h	C	P		
13.	Réaliser les procédés de transformation de lait en crème glacée	Fabrication de la crème glacée	75	Pratique et oral	Ps Pt	5h	C	P		
14.	Réaliser les procédés de transformation de lait en yaourt	Fabrication du yaourt	75	Pratique et oral	Ps Pt	5h	C	P		
15.	Réaliser les procédés de transformation de lait en fromage	Fabrication du fromage	75	Pratique et oral	Ps Pt	5h	C	P		
16.	Réaliser les procédés de transformation de lait en beurre	Fabrication du beurre	75	Pratique et oral	Ps Pt	5h	C	P		
17.	Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation de produits transformés	Conditionnement et de conservation de produits transformés	60	Pratique et écrite	Ps Pt	4h	C	P		

18	Respecter la législation du travail	Législation du travail	30	écrite	Ps Pt	2h	S	G		
19	Appliquer une démarche entrepreneuriale	Entrepreneuriat	30	Pratique et écrite	Ps Pt	2h	C	G		
20	S'intégrer en milieu professionnel	Intégration en milieu professionnel	300	Pratique et oral	Ps Pt	20h	C	P		
<b>Total</b>			<b>1 200</b>							
<b>Ps : processus</b>										
<b>Pt : produit</b>										

Le tableau de synthèse ci-dessus présente l'énoncé des 20 compétences du métier d'ouvrier qualifié Transformateur de Lait faisant objet d'évaluation certificative dans le Référentiel d'évaluation. Il décrit pour chaque compétence, les modalités d'évaluation privilégiées (épreuve de connaissance pratique ou épreuve pratique) et les stratégies (processus, produit, propos) retenues par l'équipe d'élaboration du référentiel pour certifier chaque compétence. Il précise la durée totale de chaque épreuve de certification et le seuil de réussite. Concernant le matériel indispensable lors de l'administration des épreuves, le tableau ramène à la fiche descriptive de chaque épreuve.

### **Renseignements complémentaires**

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

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

### **Grille de rétroaction**

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

## COMPÉTENCES TRADUITES EN SITUATIONS

### MODULE N°01 : METIER ET FORMATION

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS			
MODULE N°01 : METIER ET FORMATION			
Compétence 01		Se situer au regard du métier et de la formation	
Durée d'apprentissage/Évaluation		28h/ 2 h	
Code		MEF01	
Éléments de Compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
S'informer des réalités du métier et des perspectives professionnelles	1. Recueil de données sur la nature et sur les exigences du métier	1.1 Décrit la nature et les exigences de l'emploi	<input type="checkbox"/>
	2. Recueil de données sur les caractéristiques du marché du travail	2.1 Résume les principales caractéristiques du travail	<input type="checkbox"/>
S'informer sur le référentiel et la démarche de formation	3. Collecte d'informations sur le programme, la démarche de formation et d'évaluation	3.1 Décrit les compétences à acquérir	<input type="checkbox"/>
		3.2 Décrit les modes d'évaluation	<input checked="" type="checkbox"/>
Confirmer ou infirmer son orientation professionnelle	4. Participation à une rencontre de groupe	4.1 Exprime sa perception du programme de formation	<input type="checkbox"/>
		4.2 Compare sa perception du programme de formation avec le marché du travail	
<b>Seuil de réussite:</b> 80% des critères d'évaluation, dont les critères cochés, pour que l'on considère la compétence acquise.			

<b>DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT</b>	
<b>MODULE N°01 : METIER ET FORMATION</b>	
<b>Compétence 01</b>	<b>Se situer au regard du métier et de la formation</b>
<b>Durée d'apprentissage/Évaluation</b>	<b>28h/ 2 h</b>
<b>Code</b>	<b>MEF01</b>
<i>Renseignements généraux</i>	
<p>L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans un processus évolutif visant l'acquisition de la compétence « Se situer au regard du métier ».</p> <p>L'évaluation de la participation est faite tout au long du module par le formateur, à l'aide d'une grille. Elle porte sur la participation de l'apprenant aux différentes activités individuelles, en groupe et en sous-groupe, et non sur les résultats obtenus.</p> <p>L'épreuve comprend trois parties. Chacune des parties est accompagnée de consignes particulières.</p>	
<i>Déroulement ou Contenu</i>	
<p>➤ <i>S'informer des réalités du métier et des perspectives professionnelles</i></p> <p>Cette partie recueille des données sur la majorité des sujets à traiter et exprime convenablement la perception du métier au moment d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec l'information recueillie.</p> <p>Dans leur recherche, les apprenants auront à préciser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Deux types d'entreprises et leurs produits ou services offerts ;</li> <li>– Des perspectives d'emploi et l'échelle de salaires dans ce milieu de travail ;</li> <li>– Des tâches associées au métier ;</li> <li>– Les principales conditions de travail ;</li> <li>– Les conditions d'entrée sur le marché de travail ;</li> <li>– des habiletés et des comportements qui sont propres au métier.</li> </ul>	

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

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

Au cours de la discussion, l'apprenant aura :

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

➤ *Confirmer ou infirmer son orientation professionnelle*

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

Dans le rapport, l'apprenant aura :

- à démontrer, par quelques exemples, comment son choix d'orientation par rapport à la profession d'opérateur en transformation/conservation des produits végétaux est en conformité ou non avec ses goûts, ses aptitudes et ses champs d'intérêt;

à donner des exemples quant aux possibilités d'exercer le métier et de progresser dans ce métier.

## FICHE D'ÉVALUATION

### MODULE N°01 : METIER ET FORMATION

<b>Compétence 01</b>	<b>Se situer au regard du métier et de la formation</b>
<b>Durée d'apprentissage/Évaluation</b>	<b>28h/ 2 h</b>
<b>Code</b>	<b>MEF01</b>

Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation:  Signature du formateur:	<b>Résultat</b>	
	<b>SUCCÈS</b>	<b>ÉCHEC</b>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	<b>Jugement</b>	
	<b>OUI</b>	<b>NON</b>
<b>1. RECUEIL DE DONNÉES SUR LA NATURE ET SUR LES EXIGENCES DU MÉTIER</b>		
1.1 Décrit la nature et les exigences de l'emploi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2. RECUEIL DE DONNÉES SUR LES CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ DU TRAVAIL</b>		
2.1 Résume les principales caractéristiques du travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3. COLLECTE D'INFORMATIONS SUR LE PROGRAMME, LA DÉMARCHE DE FORMATION ET D'ÉVALUATION</b>		
3.1 Décrit les compétences à acquérir	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Décrit les modes d'évaluation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4. PARTICIPATION À UNE RENCONTRE DE GROUPE</b>		
4.1 Exprime sa perception du programme de formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2 Compare sa perception du programme de formation avec le marché du travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>5. PRÉSENTATION D'UN BILAN PERSONNEL</b>		

5.1 Précise ses goûts, ses aptitudes, ses champs d'intérêt et ses qualités personnelles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Fait une synthèse des différents aspects du métier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3 Justifie son choix de poursuivre ou non le programme de formation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>TOTAL:</b>	<b>/9</b>	
<b>Seuil de réussite:</b> Six des neuf critères d'évaluation, dont la satisfaction aux exigences des critères 3.2, 5.2 et 5.3.		
<b>Remarque</b>		

**MODULE N°03 : INSERTION DANS LA VIE SOCIALE**

**TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS**

**MODULE N°03 : INSERTION DANS LA VIE SOCIALE**

<b>Compétence 03</b>		<b>S'insérer dans la vie sociale</b>	
<b>Durée d'apprentissage/Evaluation</b>		<b>28h/2h</b>	
<b>Code</b>		<b>IVS03</b>	
<b>Éléments de la compétence</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Critères d'évaluation</b>	<b>Décision</b>
Développer une démarche de découverte de son environnement social.	1. Informations sur le rôle et le fonctionnement des institutions de la République et sur les règles principales du Droit International Humanitaire	1.1 Réceptivité aux informations	<input type="checkbox"/>
		1.2 Observation du contexte d'application des règles	<input type="checkbox"/>
Comparer les exigences de l'environnement social à ses exigences personnelles	2. Informations sur les droits en tant que citoyen	2.1 Maîtrise des droits et devoirs en tant que citoyen	<input checked="" type="checkbox"/>
	3. Informations sur les lois répressives	3.1 Maîtrise des lois répressives	<input type="checkbox"/>
Développer et mobiliser ses ressources pour un bien-être physique et psychologique	4. Compréhension de la citoyenneté, la culture de la paix et la cohésion sociale	4.1 Participation aux échanges interpersonnels	<input type="checkbox"/>
	5. Compréhension des stratégies de lutte contre la pauvreté	4.2 Collecte des données pertinentes sur la lutte contre la pauvreté	<input type="checkbox"/>
Distinguer les principales libertés et droits fondamentaux.	6. Exploitation des textes sur libertés des droits fondamentaux.	6.1 Distinction des principales libertés des droits fondamentaux.	<input checked="" type="checkbox"/>
	7. Exploitation des instruments, les mécanismes et les moyens juridiques de protection, de promotion des droits de l'Homme et des droits de l'enfant.	7.1 Collectes de données 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.	<input type="checkbox"/>

Disposer des compétences relationnelles.	8. Développement des relations amicales	8.1 Compréhension de la citoyenneté, la culture de la paix et la cohésion sociale.	<input checked="" type="checkbox"/>
Prendre des décisions responsables	9.1 Utilisation des textes de la république	9.1 Collectes des données sur le rôle et le mode de fonctionnement des institutions de la République, des collectivités territoriales et les principes de la démocratie.	<input type="checkbox"/>
		9.2 Exploitation des textes sur les régimes juridiques des libertés et droits fondamentaux.	<input type="checkbox"/>
Prendre une décision quant à son intégration sociale	10. Exploration de l'environnement social	10.1 Appréciation de l'intégration en milieu social	<input type="checkbox"/>
Mettre en œuvre sa décision	11. Elaboration du bilan des acquis en termes de respect des droits et devoirs, de procédures et de pratiques de vie saine	11.1 Appréciation de l'application des mesures	<input type="checkbox"/>
<b>Seuil de réussite: au moins 80% des critères d'évaluation</b> dont les critères cochés, pour que l'on considère la compétence acquise.			

## DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT

### Module N°03 : INSERTION DANS LA VIE SOCIALE

<b>Compétence 03</b>	<b>S'insérer dans la vie sociale</b>
----------------------	--------------------------------------

<b>Durée d'apprentissage/Evaluation</b>	<b>28h/2h</b>
---	---------------

<b>Code</b>	<b>IVS03</b>
-------------	--------------

#### *Renseignements généraux*

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans un processus évolutif visant l'acquisition de la compétence « S'insérer dans la vie sociale ».

L'évaluation des connaissances de l'apprenant est faite tout au long de la formation par le formateur. L'évaluation des comportements adéquats sera aussi réalisée pendant la durée complète du programme.

Le jugement devrait porter sur la recherche d'informations ainsi que leur intégration dans le cheminement professionnel de l'apprenant et sa façon de comprendre ses rôles et obligations.

#### *Déroulement ou Contenu*

➤ *Développer une démarche de découverte de son environnement social*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur la mise en exergue des capacités de l'apprenant à explorer son environnement juridique et social. Durant cette rencontre, l'apprenant devrait présenter au moins deux textes règlementaires et/ou législatifs en rapport avec les droits humains en vigueur dans le pays, ainsi que deux organismes chargés de leur mise en œuvre. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que toutes les personnes aient l'occasion de s'exprimer.

➤ *Comparer les exigences de l'environnement social à ses exigences personnelles*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui permet à l'apprenant de présenter sa compréhension sur au moins deux mécanismes juridiques existants et de les confronter avec ses attitudes et ses exigences ou ses attentes. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que toutes les personnes aient l'occasion de s'exprimer.

➤ *Développer et mobiliser ses ressources pour un bien-être physique et psychologique*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui permet à l'apprenant de présenter au moins deux mécanismes institutionnels mis en place pour le bien-être des populations, en fonction de ses aspirations et de ses potentialités. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que toutes les personnes aient l'occasion de s'exprimer.

➤ *Prendre une décision quant à son intégration sociale*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui permet à l'apprenant de présenter un projet qui met en exergue son engagement à s'intégrer dans la vie sociale. Les aspects liés aux fléaux sanitaires et sociaux (VIH, Hépatites, Grossesses indésirées, alcoolisme, mariages précoces) pourraient être privilégiés. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que toutes les personnes aient l'occasion de s'exprimer.

➤ *Mettre en œuvre sa décision*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui permet à l'apprenant de présenter les démarches entreprises pour la réalisation de son projet social, en dégagant à chaque fois les impacts de l'activité de son métier sur l'environnement, ainsi que les responsabilités qui sont les siennes pour en réduire les effets. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que toutes les personnes aient l'occasion de s'exprimer.

**FICHE D'ÉVALUATION**

**MODULE N°03 : INSERTION DANS LA VIE SOCIALE**

**Compétence 03**

**S'insérer dans la vie sociale**

**Durée d'apprentissage/Evaluation**

**28h/2h**

**Code**

**IVS03**

Nom de l'apprenant:

Établissement d'enseignement:

Date de l'évaluation:

**Réussite**

**Succès**

**Échec**



Signature du formateur:

**ÉLÉMENTS D'OBSERVATION**

**Jugement**

**OUI**

**NON**

1. INFORMATIONS SUR LE ROLE ET LE FONCTIONNEMENT DES INSTITUTIONS DE LA REPUBLIQUE ET SUR LES REGLES PRINCIPALES DU DROIT INTERNATIONAL HUMANITAIRE



1.1 Réceptivité aux informations

1.2 Observation du contexte d'application des règles



2. INFORMATION SUR LES DROITS ET DEVOIRS

2.1 Recueil de l'information sur les droits et devoirs de l'employé en milieu de travail



3. Informations sur les lois répressives

3.1 Maîtrise des lois répressives



4. Compréhension de la citoyenneté, la culture de la paix et la cohésion sociale

4.1 Participation aux échanges interpersonnels		
5. Compréhension des stratégies de lutte contre la pauvreté 5.1 Collecte des données pertinentes sur la lutte contre la pauvreté	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Exploitation des textes sur libertés des droits fondamentaux. 6.1 Distinction des principales libertés des droits fondamentaux.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Exploitation des instruments, les mécanismes et les moyens juridiques de protection, de promotion des droits de l'Homme et des droits de l'enfant. 7.1 Collectes de données 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Développement des relations amicales 8.1 Compréhension de la citoyenneté, la culture de la paix et la cohésion sociale.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Utilisation des textes de la république 9.1 Collectes des données sur le rôle et le mode de fonctionnement des institutions de la République, des collectivités territoriales et les principes de la démocratie. 9.2 Exploitation des textes sur les régimes juridiques des libertés et droits fondamentaux.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10. Exploration de l'environnement social 10.1 Appréciation de l'intégration en milieu social	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Élaboration du bilan des acquis en termes de respect des droits et devoirs, de procédures et de pratiques de vie saine 11.1 Appréciation de l'application des mesures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>TOTAL:</b>		
<b>Seuil de réussite:</b> 80% des critères d'évaluation, dont la satisfaction aux exigences des critères 1.1, 2.1, 3.2, 5.1		
<b>Remarque</b>		

**MODULE N° 04 : HYGIÈNE, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT AU TRAVAIL**

**TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS**

**MODULE N°04 : Hygiène, Santé et Environnement au travail**

**Compétence**

Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement

**Durée d'apprentissage/Evaluation**

28h/2h

**Code**

**HSE04**

Éléments de la compétence	Stratégies	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail.	Processus	1. Identification du corpus et du dispositif sécuritaire au travail	1.1. Identification correcte des normes et des procédures de santé et de sécurité au travail.	<b>5</b>
			1.2. Interprétation adéquate de l'information dans les documents et les pictogrammes.	
			1.3. Interprétation juste de la législation du travail liée à la sécurité du travail	<b>5</b>
Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel	Processus	2. Identification des risques liés à la santé en milieu de travail	2.1. Identification correcte des situations à risques et des sources de dangers.	
			2.2. Détermination anticipée des dangers actuels ou potentiels.	<b>10</b>
			3. Identification des risques liés à la sécurité en milieu	3.1. Identification juste des comportements et des attitudes comportant des risques.

		de travail	3.2. Identification juste des risques associés à la situation.	<b>5</b>
Appliquer des mesures préventives liées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail.	Processus	4. Distinction des équipements de protection individuelle et collective	4.1 Détermination juste des mesures préventives.	<b>5</b>
			4.2 Utilisation conforme des équipements de protection individuelle et collective	<b>10</b>
	Processus	5. Identification des normes de sécurité	5.1 Détermination appropriée des conséquences du non-respect des normes sur le plan individuel et celui de l'entreprise.	
			5.2 Association appropriée des normes d'hygiène, de santé et de sécurité aux zones de travail	<b>10</b>
Intervenir en situation d'urgence	Processus	6. Évaluation du niveau de gravité de la situation	6.1. Interprétation juste de la gravité de la situation	
			6.2. Exécution d'attitudes et de comportements sécurisants et réconfortants.	<b>10</b>
	Produit	7. Organisation de l'intervention d'urgence	7.1. Exécution efficace des interventions de premier niveau en cas d'accident.	<b>5</b>
Processus	7.2 Respect de la procédure d'appel aux ressources compétentes.			
Prévenir les infections transmissibles sexuellement (IST), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles.	Processus	8. Information sur les infections transmissibles sexuellement (IST), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles.	8.1 Collecte d'information pertinente sur les modes de transmission, l'évolution et les moyens de prise en charge.	
			8.2 Identification des conséquences possibles de comportements inappropriés.	<b>5</b>
Développer un comportement	Produit	9. Information sur les normes environnementales	9.1. Identification des normes environnementales.	<b>10</b>

écologiquement responsable			9.2. Collecte de l'information pertinente sur des produits couramment utilisés	
	Processus		9.3. Interprétation adéquate de fiches signalétiques du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).	
	Produit	10. Gestion des déchets	10.1. Gestion appropriée des déchets.	<b>10</b>
	Processus		10.2. Adoption des comportements visant à réduire l'émission des gaz à effet de serre.	<b>10</b>

## DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

**MODULE N°04 : Hygiène, Santé et Environnement au travail**

<b>Compétence</b>	Prévenir les atteintes à hygiène, à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement
<b>Durée d'apprentissage/Evaluation</b>	28h/2h
<b>Code</b>	<b>HSE04</b>

### *Renseignements généraux*

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement** ».

Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique.

L'évaluation de type pratique pourrait être administrée individuellement ou en groupe en fonction de l'élément de compétence et du matériel disponible.

L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique pourrait s'inspirer d'une situation en milieu de travail.

La durée cumulée de l'ensemble des épreuves pourrait être d'environ 4 heures, et inclure la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques pour les différents éléments de compétence.

### *Contenu de l'épreuve*

A partir d'un texte en rapport à une situation de travail ou le domaine d'activité, le formateur amènera les apprenants à faire ressortir les lois et les règlements sur l'hygiène, la santé et la sécurité au travail, les risques relatifs à l'hygiène, la santé et à la sécurité dans l'environnement, les interventions en situation d'urgence en milieu de travail. Par ailleurs, en atelier, l'apprenant devra appliquer des mesures préventives liées à l'hygiène, la santé et la sécurité lors de l'exécution d'une opération.

### *Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)*

- 01 atelier
- 01 matière d'œuvre
- Etc.

*Consigne particulière*

- L'épreuve pourrait être administrée après le temps d'apprentissage des compétences 3.
- L'observation pourrait être faite en simulation.
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

<b>FICHE D'ÉVALUATION</b>											
<b>MODULE N°04 : Santé, hygiène et environnement au Travail</b>											
Compétence	Prévenir les atteintes à hygiène à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement										
Durée d'apprentissage/Évaluation	28h/2h										
Code	HSE04										
Nom de l'apprenant :		<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>Résultat</b></td> </tr> <tr> <td><b>SUCCÈS</b></td> <td><b>ÉCHEC</b></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td colspan="2"> </td> </tr> </table>		<b>Résultat</b>		<b>SUCCÈS</b>	<b>ÉCHEC</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Résultat</b>											
<b>SUCCÈS</b>	<b>ÉCHEC</b>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Établissement d'enseignement :											
Date de l'évaluation :											
Signature du formateur											
<b>ÉLÉMENTS D'OBSERVATION</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>RÉSULTATS</b>								
1. IDENTIFICATION DU CORPUS ET DU DISPOSITIF SÉCURITAIRE AU TRAVAIL											
1.1. Identification correcte des normes et des procédures de santé et de sécurité au travail.			0 ou 5								
1.2. Interprétation adéquate de l'information dans les documents et les pictogrammes.			0 ou 5								
1.3. Interprétation juste de la législation du travail liée à la sécurité du travail			0 ou 5								
2. IDENTIFICATION DES RISQUES LIÉS À LA SANTÉ EN MILIEU DE TRAVAIL											
2.1. Identification correcte des situations à risques											

## FICHE D'ÉVALUATION

MODULE N°04 : Santé, hygiène et environnement au Travail

Compétence	Prévenir les atteintes à hygiène à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement
------------	---

Durée d'apprentissage/Évaluation	28h/2h
----------------------------------	--------

Code	HSE04
------	-------

et des sources de dangers. 21. Détermination anticipée des dangers actuels ou potentiels.			0 ou 10
3. IDENTIFICATION DES RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ EN MILIEU DE TRAVAIL 3.1. Identification juste des comportements et des attitudes comportant des risques. 3.2. Identification juste des risques associés à la situation.			0 ou 5
4. DISTINCTION DES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE 4.1 Détermination juste des mesures préventives. 4.2 Utilisation conforme des équipements de protection individuelle et collective			0 ou 10  0 ou 5
5. IDENTIFICATION DES NORMES DE SÉCURITÉ 5.1 Détermination appropriée des conséquences du no 5.2 Association appropriée des normes d'hygiène, de santé et de sécurité aux zones de travail			0 ou 10
6.ÉVALUATION DU NIVEAU DE GRAVITÉ DE LA SITUATION 6.1. Interprétation juste de la gravité de la situation			

## FICHE D'ÉVALUATION

MODULE N°04 : Santé, hygiène et environnement au Travail

Compétence	Prévenir les atteintes à hygiène à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement		
Durée d'apprentissage/Évaluation	28h/2h		
Code	HSE04		
6.2. Exécution d'attitudes et de comportements sécurisants et réconfortants.			0 ou 10
7. ORGANISATION DE L'INTERVENTION D'URGENCE 7.1 Exécution efficace des interventions de premier niveau en cas d'accident. 7.2 Respect de la procédure d'appel aux ressources compétentes.			0 ou 5
8. INFORMATION SUR LES MALADIES INFECTIEUSES 8.1 Collecte d'information pertinente sur les modes de transmission, l'évolution et les moyens de prise en charge 8.2 Identification des conséquences possibles de comportements inappropriés.			0 ou 5
9. INFORMATION SUR LES NORMES ENVIRONNEMENTALES 9.1. Identification des normes environnementales. 9.2. Collecte de l'information pertinente sur des produits couramment utilisés 9.3. Interprétation adéquate de fiches signalétiques du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).			0 ou 10

## FICHE D'ÉVALUATION

MODULE N°04 : Santé, hygiène et environnement au Travail

Compétence	Prévenir les atteintes à hygiène à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement		
Durée d'apprentissage/Évaluation	28h/2h		
Code	HSE04		
10. GESTION DES DECHETS			
10.1. Gestion appropriée des déchets.			0 ou 10
10.2. Adoption des comportements visant à réduire l'émission des gaz à effet de serre.			0 ou 10
<b>TOTAL:</b>			<b>/100</b>
<b>Seuil de réussite: 80%.</b>			
<b>Règle de verdict :</b> Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité et de préservation de l'environnement pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>Non</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Remarque :</b>			

## MODULE 10: COMMERCIALISATION DES PRODUITS LAITIERS

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS			
MODULE N°10 : Commercialisation des produits laitiers			
<b>Compétence 10</b>		<b>Vendre les produits transformés</b>	
<b>Durée d'apprentissage/Evaluation</b>		<b>42h/3 h</b>	
<b>Code</b>		<b>VPL10</b>	
<b>Éléments de la compétence</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Critères d'évaluation</b>	<b>Décision</b>
Elaborer une stratégie commerciale	1. Utilisation des techniques de promotion des produits	1.1. Identification correcte les techniques de promotions des produits	<input checked="" type="checkbox"/>
		1.2. Utilisation appropriée des outils pour la promotion des produits	<input type="checkbox"/>
	1. Choix de la stratégie commerciale	2.1. Choix judicieux de la stratégie commerciale	<input checked="" type="checkbox"/>
	2. Détermination du prix de vente des produits	3.1. Fixation des prix ventes adéquats	<input checked="" type="checkbox"/>
Utiliser les outils du marketing digital	4. Utilisation des outils de marketing digitale	4.2. Elaboration correcte des contenus	<input type="checkbox"/>
		4.3. Utilisation judicieuse des outils de marketing digital	<input checked="" type="checkbox"/>

Distribuer les produits	5. Gestion des stocks de produits transformés	5.1. Gestion efficace des commandes en fonction des stocks de produits transformés	<input checked="" type="checkbox"/>
	6. Utilisation des outils et matériel de livraison	6.1. Utilisation adéquate des outils et matériel de livraison	<input checked="" type="checkbox"/>
	7. Production des pièces de sorties de produits	7.1. Elaboration correcte des bons de livraisons	<input checked="" type="checkbox"/>
		7.2. Elaboration d'une facture conforme	<input checked="" type="checkbox"/>
	8. Mise en œuvre d'un service après-vente	8.1. Mise en œuvre un bon service après-vente	<input checked="" type="checkbox"/>
<b>Seuil de réussite :</b> Neuf des onze critères d'évaluation, dont les critères cochés, pour que l'on considère la compétence acquise.			

## DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT

### MODULE N°10 : Commercialisation des produits laitiers

<b>Compétence</b>	<b>Vendre les produits transformés</b>
<b>Durée d'apprentissage/Evaluation</b>	<b>42h/3 h</b>
<b>Code</b>	<b>VPL10</b>

#### *Renseignements généraux*

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans un processus évolutif visant l'acquisition de la compétence « **Vendre les produits transformés** ».

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

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

#### *Déroulement ou Contenu*

##### ➤ *Elaborer d'une stratégie commerciale*

Cette partie permet au formateur de s'assurer que les apprenants utilisent les outils et les techniques de promotion des produits obtenus en établissant une stratégie commerciale. Le résultat de ce travail est apprécié dans une démarche de groupe par les pairs. Chaque groupe sera invité à présenter sous forme d'exposé devant ses pairs.

##### ➤ *Utiliser les outils du marketing digital*

Après avoir décrit différents types d'outils de marketing digital, le formateur se rassure que les apprenants soient capables de monter et d'exploiter les outils de marketing digital. Le résultat de ce travail est apprécié dans une démarche personnelle. Chaque apprenant sera invité à s'exprimer devant ses pairs.

##### ➤ *Distribuer les produits*

Pendant l'évaluation, le formateur se rassure que les apprenants soient capables de mettre en place un dispositif d'écoulement des produits et du suivi des ventes. Le résultat de ce travail est apprécié dans une démarche de groupe par les pairs. Chaque apprenant sera invité à s'exprimer devant ses pairs.

## FICHE D'ÉVALUATION

### MODULE N°10 : Commercialisation des produits laitiers

<b>Compétence</b>	<b>Vendre les produits transformés</b>
<b>Durée d'apprentissage/Evaluation</b>	<b>42h/3 h</b>
<b>Code</b>	<b>CPL10</b>

Nom de l'apprenant : Établissement d'enseignement : Date de l'évaluation :  Signature du formateur :	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">Résultat</th> </tr> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">SUCCÈS</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">ÉCHEC</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>	Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Résultat							
SUCCÈS	ÉCHEC						
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						

### ÉLÉMENTS D'OBSERVATION

Jugement		
	OUI	NON
1. UTILISATION DES TECHNIQUES DE PROMOTION DES PRODUITS		
1.1. Identification correcte les techniques de promotions des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2. Utilisation appropriée des outils pour la promotion des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. CHOIX DE LA STRATEGIE COMMERCIALE		
2.1. Choix judicieux de la stratégie commerciale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. DETERMINATION DU PRIX DE VENTE DES PRODUITS		
3.1. Fixation des prix ventes adéquat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4. UTILISATION DES OUTILS DE MARKETING DIGITALE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1. Élaboration correcte des contenus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2. Utilisation judicieuse des outils de marketing digitale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. GESTION DES STOCKS DE PRODUITS TRANSFORMÉS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1. Gestion efficace des commandes en fonction des stocks de produits transformés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. UTILISATION DES OUTILS ET MATÉRIEL DE LIVRAISON	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.1. Utilisation adéquate des outils et matériel de livraison	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. PRODUCTION DES PIÈCES DE SORTIES DE PRODUITS	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.1. Elaboration correcte des bons de livraisons	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2. Elaboration d'une facture conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. MISE EN ŒUVRE D'UN SERVICE APRES-VENTE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.1. Mise en œuvre un bon service après-vente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>TOTAL:</b>		<b>/11</b>
<b>Seuil de réussite:</b> Neuf des onze critères d'évaluation, dont la satisfaction aux exigences des critères 1.1, 2.1, 3.1, 4.2, 5.1, 6.1, 7.1, 7.2, et 8.1		
<b>Remarque : le formateur mettra un accent sur le critère 2.1 pendant l'évaluation</b>		

**MODULE N°18 : LEGISLATION DU TRAVAIL**

<b>TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS</b>			
<b>MODULE N° 18 : LÉGISLATION DU TRAVAIL</b>			
<b>Compétence 18</b>	<b>Respecter la législation du travail</b>		
<b>Durée d'apprentissage/Évaluation</b>	28h/2h		
<b>CODE</b>	LEG14		
<b>Éléments de la compétence</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Critères d'évaluation</b>	<b>Points</b>
Reconnaître l'importance du cadre normatif et légal qui régit le métier	1. Identification des structures légales	1.1 Identification correcte de la structure légale, réglementaire et normative au niveau international et national.	<input checked="" type="checkbox"/>
	2. Application de lois relatives au métier	2.1. Identification correcte des lois et des règlements du Cameroun relatifs au métier	<input checked="" type="checkbox"/>
		2.2. Reconnaissance juste des obligations des différents organismes et organisations du métier	<input type="checkbox"/>
Appréhender les notions de droits et devoirs	3. Appréhension des droits et devoirs en milieu de travail	3.1. Reconnaissance juste des droits d'un salarié	<input checked="" type="checkbox"/>
		3.2 Reconnaissance correcte des obligations d'un salarié	<input checked="" type="checkbox"/>
		3.3 Reconnaissance correcte des droits et devoirs des employeurs	<input checked="" type="checkbox"/>

Identifier les différents contrats de travail	4. Signature du contrat	4.1. Appréhension judicieuse de l'importance du contrat de travail	<input type="checkbox"/>
		4.2. Distinction correcte des différents contrats de travail	<input checked="" type="checkbox"/>
		4.3. Identification judicieuse du processus de modification du contrat de travail	<input checked="" type="checkbox"/>
Analyser un cahier de charge	5. Interprétation d'un cahier de charge	5.1. Appréhension exacte de la notion de cahier de charge	<input type="checkbox"/>
		5.2. Identification exacte des qualités d'un cahier de charge	<input checked="" type="checkbox"/>
		5.3. Lecture judicieuse d'un cahier de charge	<input checked="" type="checkbox"/>

## DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT

**MODULE N°18 : législation du travail**

**COMPÉTENCE 18 :**

Respecter la législation du travail

**Durée d'apprentissage/d'évaluation**

28h/2h

**CODE:**

**LEG14**

### *Renseignements généraux*

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « respecter la législation au travail ».

Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique

L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée individuellement. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.

La durée cumulée de l'ensemble des épreuves pourrait être d'environ 2 heures.

### *Déroulement de l'épreuve*

Par l'entremise d'une épreuve de mise en situation professionnelle, on pourrait demander à l'apprenant de reconnaître l'importance du cadre normatif et légal qui régit le métier, appréhender les notions de droits et devoirs, identifier les différents contrats de travail, analyser un cahier de charge.

### *Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)*

- Textes des lois
- Exemples de contrat de travail

### *Consigne particulière*

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente.
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

**FICHE D'ÉVALUATION**

**MODULE N°18 : législation du travail**

**Compétence 18 :**

**Respecter la législation du travail**

**Durée d'apprentissage/d'évaluation**

**28h/2h**

**CODE:**

**LEG14**

Nom de l'apprenant:

Établissement d'enseignement:

Date de l'évaluation:

Signature du formateur:

**Résultat**

**SUCCÈS**

**ÉCHEC**



**ÉLÉMENTS D'OBSERVATION**

**OUI**

**NON**

**RÉSULTATS**

1. Identification des structures légales

1.1 Identification correcte de la structure légale, réglementaire et normative au niveau international et national.

**OUI**

**NON**



2. Application de lois relatives au métier

2.1. Identification correcte des lois et des règlements du Cameroun relatifs au métier

2.2. Reconnaissance juste des obligations des différents organismes et organisations du métier





3. Apprehension des droits et devoirs en milieu de travail

3.1. Reconnaissance juste des droits d'un salarié

3.2 Reconnaissance correcte des obligations d'un salarié

3.3 Reconnaissance correcte des droits et devoirs des employeurs

4. Signature du contrat			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.1. Appréhension judicieuse de l'importance du contrat de travail			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2. Distinction correcte des différents contrats de travail			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3. Identification judicieuse du processus de modification du contrat de travail			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Interprétation d'un cahier de charge			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.1. Appréhension exacte de la notion de cahier de charge			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2. Identification exacte des qualités d'un cahier de charge			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3. Lecture judicieuse d'un cahier de charge			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>TOTAL:</b>			<b>/100</b>	
<b>Seuil de réussite: 80%</b>				
Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pour lesquelles il aura été évalué.	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>Non</b> <input type="checkbox"/>		
<b>Remarque</b>				

## COMPÉTENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT

### MODULE N°02: COMMUNICATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

#### TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

#### MODULE N°02: COMMUNICATION

Compétence 02		Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles		
Durée d'apprentissage/Evaluation		28h/2h		
CODE		COM02		
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Exploiter les ressources des langues officielles	Processus	1. Appropriation des termes et expressions relatifs au métier en français et en anglais	1.1 Utilisation appropriée de formules et des termes relatifs au métier en français et en anglais	10
		2. Utilisation du français	2.1 Application appropriée du code grammatical du français	05
		3. Making use of English language	3.1 Appropriated use of English language rules	05
		4. Exploitation d'un texte et des ressources documentaires	4.1 Détermination des éléments pertinents d'un texte	05
		5. Exploitation of documentary resources	5.1 Determination of pertinent elements of a document	05
Utiliser les outils de communication	Processus	6. Utilisation des informations	6.1. Utilisation judicieuse des informations	
		7. Manipulation des langues officielles	7.1. Respect strict des règles de grammaire et d'orthographe.	10
		8. Exploitation des bulletins d'analyse	8.1. Lecture correcte des bulletins d'analyse	05
Interagir avec les membres de	Processus	9. Expression d'une opinion	9.1. Utilisation correcte du langage professionnel	10

l'équipe et la hiérarchie		10. Expression of an opinion	10.1. Making good use of professional language	05
Produire des écrits généraux et professionnels	Produit	11. Rédaction d'une correspondance administrative	11.1 Rédaction claire et précise des messages	05
		12. Production of an administrative document	12.1 Précise ratings of messages	
		13. Rédaction d'un rapport	13.1 Application efficace de techniques de prise de notes.	10
		14. Production of a report	14.1 Efficient application of notes taking	10
Encadrer une équipe de travail	Processus	15. Identification des compétences de l'équipe	15.1 Élaboration appropriée du plan de travail	05
			15.2 Détermination des profils nécessaires	05
		16. Gestion des rapports	16.1 Reconnaissance de l'importance d'une communication franche et adaptée aux situations	05

## DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

### MODULE N°02: COMMUNICATION

**Compétence 02**

**Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles**

**Durée d'apprentissage/Evaluation**

**28h/2h**

**CODE**

**COM02**

#### *Renseignements généraux*

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Communiquer en milieu de travail dans les deux langues officielles ».

Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique.

L'évaluation de type pratique pourrait être administrée individuellement ou en groupe en fonction de l'élément de compétence et du matériel disponible.

L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique pourrait s'inspirer d'une situation en milieu de travail.

La durée cumulée de l'ensemble des épreuves pourrait être d'environ 4 heures, et inclure la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques pour les différents éléments de compétence.

#### *Contenu de l'épreuve*

A partir d'un texte en rapport une situation de travail ou le domaine d'activité, le formateur amènera les apprenants à faire ressortir l'idée principale du texte et à répondre à des questions dont le but est de juger leur capacité d'exploitation de documents et de production des écrits, tout en respectant les règles grammaticales usuelles dans les deux langues.

Par ailleurs, l'apprenant pourra être mis en situation de communiquer oralement dans les deux langues dans le cadre de la portion pratique de l'épreuve.

#### *Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)*

- 01 micro-ordinateur
- 01 vidéoprojecteur
- Etc.

*Consigne particulière*

- L'épreuve pourrait être administrée après le temps d'apprentissage des compétences 3.
- L'observation pourrait être faite en simulation.
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

**FICHE D'ÉVALUATION**

**MODULE N°02: COMMUNICATION**

**Compétence 02**

**Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles**

**Durée d'apprentissage/Evaluation**

**28h/2h**

**CODE**

**COM02**

Nom de l'apprenant:

Établissement d'enseignement:

Date de l'évaluation:

Signature du formateur:

**Résultat**

**SUCCÈS**

**ÉCHEC**

**ÉLÉMENTS D'OBSERVATION**

**OUI**

**NON**

**RÉSULTATS**

1. APPROPRIATION DES TERMES ET EXPRESSIONS RELATIFS AU METIER EN FRANÇAIS ET EN ANGLAIS

1.1 Utilisation appropriée de formules et des termes relatifs au métier en français et en anglais

0 ou 10

2. UTILISATION DU FRANÇAIS

2.1 Application appropriée du code grammatical du français

0 ou 05

3. MAKING USE OF ENGLISH LANGUAGE

3.1 Appropriated use of English language rules

0 ou 05

4. EXPLOITATION D'UN TEXTE ET DES RESSOURCES DOCUMENTAIRES

4.1 Détermination des éléments pertinents d'un texte

0 ou 05

5. Utilisation des données

5.1. Utilisation judicieuse des informations

0 ou 05

6. Manipulation des langues officielles

6.1. Respect strict des règles de grammaire et d'orthographe.

7. Manipulation des langues officielles

7.1. Respect strict des règles de grammaire et d'orthographe.

0 ou 10

8. Exploitation des bulletins d'analyse 8.1. Lecture correcte des bulletins d'analyse			0 ou 05
9. EXPLOITATION OF DOCUMENTARY RESOURCES 9.1 Determination of pertinent elements of a document			0 ou 05
10. EXPRESSION D'UNE OPINION 10.1 Utilisation correcte du langage professionnel			0 ou 05
11. REDACTION D'UNE CORRESPONDANCE ADMINISTRATIVE 11.1 Rédaction claire et précise des messages			0 ou 05
12. PRODUCTION OF AN ADMINISTRATIVE DOCUMENT 12.1 Precise writing of messages			
13. REDACTION D'UN RAPPORT 13.1 Application efficace de techniques de prise de notes			0 ou 10
14. PRODUCTION OF A REPORT 14.1 Efficient application of notes taking			0 ou 10
15. IDENTIFICATION DES COMPETENCES DE L'EQUIPE 15.1 Élaboration appropriée du plan de travail 15.2 Détermination des profils nécessaires			0 ou 05
16. GESTION DES RAPPORTS 16.1 Reconnaissance de l'importance d'une communication franche et adaptée aux situations			0 ou 05
<b>TOTAL:</b>			<b>/100</b>
<b>Seuil de réussite: 80%</b> et obligation de satisfaire aux critères : 2.1, 6.1, 13.1			
<b>Règle de verdict :</b> Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité et de préservation de l'environnement pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 3.	<b>Oui</b>	<b>Non</b>	
<b>Remarque :</b> Le formateur veillera à ce que l'apprenant soit à mesurer de mettre en œuvre les critères d'évaluation 2.1; 13.1 et 16.1.			

**MODULE N°05 : UTILISATION DE L'OUTIL INFORMATIQUE**

<b>TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS</b>				
<b>MODULE N° 05 : Utilisation de l'outil informatique</b>				
<b>Compétence 05</b>			<b>Utiliser les fonctions de base en informatique</b>	
<b>Durée d'apprentissage/Evaluation</b>			<b>42h/3 h</b>	
<b>Code</b>			<b>INF05</b>	
Préparer son poste de travail.	Processus	1. Description des composantes d'un ordinateur	1.1. Description précise des éléments de l'ordinateur et de ses périphériques.	
	Produit	2. Mise en marche de l'ordinateur	2.1. Branchement conforme de l'unité centrale et des périphériques	10
Utiliser les fonctions de base d'un système d'exploitation	Processus	3. Utilisation un logiciel d'exploitation.	3.1. Utilisation appropriée des principales fonctions d'un système d'exploitation	10
	Produit	4. Gestion des dossiers et des fichiers	4.1. Classement correct des dossiers et des fichiers créés	10
	Produit		4.2 Impression correcte d'un document créé	
	Processus	5. Création des copies de sécurité.	5.1. Identification correcte de l'importance des copies de sécurité	5

			5.2. Détermination correcte des appareils de sauvegarde	5
	Produit		5.3. Sauvegarde correcte des dossiers et fichiers	5
Utiliser les fonctions de base de Microsoft office	Processus	6. Utilisation un logiciel de traitement de texte et un tableur.	6.1. Traitement adéquat des textes	5
			6.2. Utilisation appropriée des principales fonctions d'un traitement de texte	10
			6.3. Utilisation appropriée des principales fonctions d'un tableur.	10
	Produit	7. Montage d'une présentation	7.1. Montage adéquat d'une présentation	10
Rechercher les informations sur Internet.	Processus	8. Identification des différents moteurs de recherche.	8.1 Choix approprié des outils, du site et des critères de recherche	10
	Produit	9. Utilisation du courrier électronique.	9.1. Utilisation appropriée des logiciels de recherche et de courrier électronique	10

## DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

MODULE 5 : Utilisation de l'outil informatique

Compétence 5

Utiliser les fonctions de base en informatique

Durée d'apprentissage/Évaluation

42h/3 h

Code

INF05

### *Renseignements généraux*

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **Utiliser les fonctions de base en informatique** ».

Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique.

L'évaluation de type pratique pourrait être administrée individuellement ou en groupe en fonction de l'élément de compétence et du matériel disponible.

L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique pourrait s'inspirer d'une situation en milieu de travail.

La durée cumulée de l'ensemble des épreuves pourrait être d'environ 04 heures, et inclure la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques pour les différents éléments de compétence.

### *Contenu de l'épreuve*

A partir d'un dispositif mis en place ou des photos, l'on pourrait demander aux apprenants de reconnaître les différents composants d'un poste de travail informatique, d'en donner le rôle, et éventuellement de faire le raccordement de tout ou partie de ces équipements de manière à les faire fonctionner correctement.

On pourrait également demander à l'apprenant, dans le cadre d'une évaluation pratique, d'effectuer des saisies en utilisant les différents logiciels, et même d'effectuer des recherches. Le produit de ce travail pouvant être imprimé et sauvegardé sur divers types de supports.

Plusieurs apprenants pourraient être associés pour cette évaluation.

La mise en situation (étude de cas) pourrait être utilisée à titre d'évaluation des connaissances théoriques pour l'ensemble des éléments de la compétence.

### *Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)*

- 25 postes de travail équipés de logiciel Office et des moteurs de recherche

- *02 vidéoprojecteurs*
- *02 imprimantes*
- *02 scanners*
- *Des clés USB*
- *Des CD vierges*
- *Etc.*

*Consigne particulière*

- L'épreuve pourrait être administrée après le temps d'apprentissage de la compétence 5, L'observation pourrait être faite en simulation.
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

<b>FICHE D'ÉVALUATION</b>			
<b>MODULE N°05 : Utilisation de l'outil informatique</b>			
Compétence 05	Utiliser les fonctions de base en informatique		
Durée d'apprentissage/Évaluation	42h/3 h		
Code	INF05		
Nom de l'apprenant :		<b>Résultat</b>	
Établissement d'enseignement :			
Date de l'évaluation :			
Signature du formateur		<b>SUCCÈS</b>	<b>ÉCHEC</b>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>ÉLÉMENTS D'OBSERVATION</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>RÉSULTATS</b>
1. Description des composantes d'un ordinateur 1.1. Repérage et identification précise des éléments de l'ordinateur et de ses périphériques.			
2. Mise en marche d'un ordinateur 2.1. Branchement conforme de l'unité centrale et des périphériques.			0 ou 10
3. Utiliser un logiciel d'exploitation 3.1 utilisation appropriée des principales fonctions d'un système d'exploitation			0 ou 10
4. Gestion correcte de dossiers et de fichiers			0 ou 10

## FICHE D'ÉVALUATION

MODULE N°05 : Utilisation de l'outil informatique

Compétence 05

Utiliser les fonctions de base en informatique

Durée d'apprentissage/Évaluation

42h/3 h

Code

INF05

4.1. Classement correct des dossiers et des fichiers créés

4.2 impression correcte d'un document crée

5. Création des copies de sécurité.

5.1. Identification correcte de l'importance des copies de sécurité

0 ou 5

5.2. Détermination correcte des appareils de sauvegarde

0 ou 5

5.3. Sauvegarde correcte des dossiers et fichiers

0 ou 5

6. Utilisation d'un logiciel de traitement de texte et un tableur

6.1. Traitement adéquat de textes

0 ou 5

6.2. Utilisation appropriée des principales fonctions d'un traitement de texte

0 ou 10

6.3. Utilisation appropriée des principales fonctions d'un tableur

0 ou 10

7. Montage d'une présentation

7.1 montage adéquat d'une présentation

0 ou 10

8. Identification des différents moteurs de recherche

### FICHE D'ÉVALUATION

MODULE N°05 : Utilisation de l'outil informatique

Compétence 05

Utiliser les fonctions de base en informatique

Durée d'apprentissage/Évaluation

42h/3 h

Code

INF05

8.1 choix approprié des outils, du site et des critères de recherche

0 ou 10

9. Utilisation du courrier électronique

9.1. Utilisation appropriée des logiciels de recherche et de courrier électronique

0 ou 10

**Total:**

**/100**

**Seuil de réussite:** 80%.

**Règle de verdict:** Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise de l'utilisation du logiciel d'exploitations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité et d'ergonomie en lien avec la compétence 4

**Oui**

**Non**

**Remarque :**

## MODULE 6 : CALCUL DES VOLUMES ET DOSES

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
MODULE N°06 : CALCUL DES VOLUMES ET DOSES				
Compétence 6		Utiliser les notions de calcul des volumes et doses en contexte professionnel		
Durée d'apprentissage/évaluation		42h/3h		
Code		CVD06		
Eléments de compétences	Stratégies	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Pratiquer les règles de calculs	Processus	1. Utilisation des opérations arithmétiques	1.1. Résolution judicieuse des problèmes de situation additive	10
			1.2. Utilisation judicieuse des nombres décimaux et des entiers naturels	10
		2. Résolution les problèmes de fraction et de proportionnalité	2.1. Manipulation judicieuse des fractions et de la proportionnalité	10
			2.2. Utilisation judicieuse de la calculatrice	
Résoudre des équations simples	Processus	3. Application des méthodes de résolution des équations	3.1. Traduction correcte des problèmes en équation	5
			3.2. Utilisation correcte de la règle de 3	15
			3.3. Application correcte des différentes méthodes de résolution des équations	10

			simples	
Résoudre des problèmes de conversion des unités de mesure	Processus	3. Détermination des unités de mesure	4.1. Utilisation correcte de table de conversion	10
			4.2. Détermination juste des unités de mesure	10
Résoudre les problèmes de statistiques	Processus	5. Traitement des données statistiques	5.1. Calcul correct des données statistiques de l'exploitation	10
			5.2. Traitement et analyse judicieux des données collectées	10

## DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

### MODULE N°06 : CALCUL DES VOLUMES ET DOSES

Compétence 6	Utiliser les notions de calcul des volumes et doses en contexte professionnel
Durée d'apprentissage/évaluation	42h/3h
Code	CVD06

#### ***Renseignements généraux***

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **Utiliser les notions de calcul des volumes et doses en contexte professionnel** ». Cette compétence vise à développer chez l'apprenant, les savoirs nécessaires pour Convertir des unités de mesure, utiliser les différents types des nombres et résoudre des équations à une ou à deux inconnues. Les connaissances et habiletés acquises dans ce module seront réinvesties et mises à contribution à divers degrés lors de la réalisation des activités d'apprentissage.

L'épreuve prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique. Cependant, dans l'impossibilité de produire une épreuve mixte, l'évaluation des connaissances théoriques devrait être priorisée. Elle pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants.

L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 03 heures d'évaluation des connaissances théoriques.

#### ***Déroulement de l'épreuve***

On pourra demander à l'apprenant d'effectuer les opérations, convertir les unités, résoudre les équations et les inéquations formulées et traiter les données statistiques collectées.

#### ***Consignes particulières***

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage ;
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

### FICHE D'ÉVALUATION

**MODULE N°06 : CALCUL DES VOLUMES ET DOSES**

Compétence 6 Utiliser les notions de calcul des volumes et doses en contexte professionnel

Durée d'apprentissage/évaluation 42h/3h

Code CVD06

Nom de l'apprenant :  
Établissement d'enseignement :  
Date de l'évaluation :

**Résultat**

**SUCCÈS**

**ÉCHEC**



Signature du formateur:

**ÉLÉMENTS D'OBSERVATION**

**OUI**

**NON**

**RÉSULTATS**

1. UTILISATION DES OPERATIONS ARITHMETIQUES

1.1. Résolution judicieuse des problèmes de situation additive  
1.2. Utilisation judicieuse des nombres décimaux et des entiers naturels

0 ou 10

0 ou 10

2. RÉOLUTION LES PROBLÈMES DE FRACTION ET DE PROPORTIONNALITÉ

2.1. Manipulation judicieuse des fractions et de proportionnalité  
2.2. Utilisation judicieuse de la calculatrice

0 ou 10

3. UTILISATION DES MÉTHODES DE RÉOLUTION DES ÉQUATIONS 3.1. Traduction correcte des problèmes en équation 3.2. Utilisation correcte de la règle de 3 3.3. Utilisation correcte des différentes méthodes de résolution des équations simples			0 ou 5 0 ou 15 0 ou 10
4. DÉTERMINATION DES UNITÉS DE MESURE 4.1. Utilisation correcte de table de conversion 4.2. Détermination juste des unités de mesure			0 ou 10 0 ou 10
5. TRAITEMENT DES DONNÉES STATISTIQUES 5.1. Calcul correct des données statistiques de l'exploitation 5.2. Traitement et analyse judicieux des données collectées			0 ou 10 0 ou 10
<b>EXIGENCES :</b> L'apprenant devra répondre adéquatement à 80 % des questions qui lui seront posées afin d'obtenir la totalité des points associés aux critères d'évaluation			
<b>TOTAL:</b>			<b>/100</b>
<b>Seuil de réussite: 80 %</b>			
<b>Règle de verdict :</b> Le formateur devra s'assurer de la maîtrise des opérations, de la conversion des unités, de l'utilisation de la règle de 3 et du bon traitement des données statistiques.	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>Non</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Remarque</b>			

## MODULE N°07 : PHYSIQUE, CHIMIE ET BIOCHIMIE APPLIQUÉE

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
MODULE N°07 : Physique, chimie et biochimie Appliquée				
Compétence 7			Utiliser les notions de base de physique, chimie et biochimie en milieu professionnel.	
Durée d'apprentissage/ d'évaluation			56 h/4h	
Code			PCB07	
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Décrire la fermentation lactique	<i>processus</i>	1. Description de la fermentation lactique	1.1 Description correcte des différentes étapes de la fermentation lactique	
			1.2 Identification des conditions idéales de réalisation de la fermentation lactique	
Déterminer les caractéristiques physico-chimiques du lait et des produits laitiers	<i>Processus</i>	2. Utilisation des appareils de caractérisation du lait	2.1. Utilisation correcte des appareils de mesure des caractéristiques physico-chimiques	10
		3. Détermination des normes de qualité physico-chimiques du lait et produits laitiers	3.1. Identification correcte des normes de qualité physico-chimiques du lait	10
			3.2 Identification correcte des normes de qualité physico-chimiques des produits laitiers	10
Déterminer les caractéristiques biochimiques du lait et des produits laitiers	<i>Processus</i>	4 Détermination des normes de qualité biochimiques du lait et produits laitiers	4.1 Identification correcte des normes biochimiques du lait	10
			4.2 Identification correcte des normes biochimiques des produits laitiers	10
Déterminer les qualités organoleptiques du lait et produits laitiers	<i>Processus</i>	5 Détermination de la qualité organoleptiques du lait et produits laitiers	5.1. Identification correcte des qualités organoleptiques du lait et des produits laitiers de bonne qualité	10
			5.2 Choix judicieux des techniques de contrôle de la qualité du lait	10

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
MODULE N°07 : Physique, chimie et biochimie Appliquée				
Compétence 7			Utiliser les notions de base de physique, chimie et biochimie en milieu professionnel.	
Durée d'apprentissage/ d'évaluation			56 h/4h	
Code			PCB07	
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Catégoriser les flores microbiennes de la transformation du lait	<i>Processus</i>	5. Classification de la flore microbienne des produits laitiers	5.1. Classification correcte les bonnes bactéries	15
			5.2. Classification correcte les mauvaises bactéries	15

## DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

MODULE N°07 : Physique, chimie et biochimie Appliquée

Compétence 7	Utiliser les notions de base de physique, chimie et biochimie en milieu professionnel.
--------------	--

Durée d'apprentissage/ d'évaluation	56 h/4h
-------------------------------------	---------

code	PCB07
------	-------

### *Renseignements généraux*

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Utiliser **les notions de base de physique, chimie et biochimie en milieu professionnel** ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique. Cependant, dans l'impossibilité de produire une épreuve mixte, l'évaluation des connaissances théoriques devrait être priorisée.

L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.

L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 3 heures, ce qui inclut la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques.

### *Déroulement de l'épreuve*

Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait poser des questions à l'apprenant de déterminer les caractéristiques physique d'un bon lait et des produits laitiers, de déterminer les caractéristiques chimique du lait et des produits laitiers et de déterminer les caractéristiques organoleptiques du lait et des produits laitiers etc.

On pourrait également lui demander, dans le cadre d'une évaluation pratique, de préparer la prise de mesures, déterminer les propriétés physiques des échantillons, d'effectuer quelques manipulations d'instruments, d'appareils, de matériel et d'équipement de laboratoire.

La mise en situation (texte définissant le contexte ou étude de cas) pourrait être utilisée à titre d'évaluation des connaissances théoriques pour l'ensemble des éléments de la compétence.

L'épreuve pourrait donc être mixte et impliquer des activités en sous-groupe pour vérifier le travail d'équipe. Elle pourrait être d'une durée d'environ 03 heures, ce qui inclut la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques.

***Matériel***

- Matière d'œuvre (lait et produits laitiers)
- EPI
- matériel d'analyse des caractéristiques physicochimiques
- Protocole d'analyse.

***Consigne particulière***

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente (compétences 13, 14, 15, 16 et 7), les apprentissages liés à ces compétences pourraient être faits dans l'ordre présenté dans le logigramme ou être intervertis.
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

<b>FICHE D'ÉVALUATION</b>			
MODULE N°07 : Physique, chimie et biochimie Appliquée			
Compétence 7	Utiliser les notions de base de physique, chimie et biochimie en milieu professionnel.		
Durée d'apprentissage/ d'évaluation	56 h/4h		
code	PCB07		
Nom de l'apprenant:			
Établissement d'enseignement:		<b>Résultat</b>	
Date de l'évaluation:		<b>SUCCÈS</b>	<b>ÉCHEC</b>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Signature du formateur:			
<b>ÉLÉMENTS D'OBSERVATION</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>RÉSULTATS</b>
1. Utilisation des appareils de caractérisation du lait 1.1. Utilisation correcte des appareils de mesure des caractéristiques physico-chimiques			0 ou 10
2. Détermination des normes de qualité physico-chimiques du lait et produits laitiers 2.1. Identification correcte des normes de qualité physico-chimiques du lait 2.2. Identification correcte des normes de qualité physico-chimiques des produits laitiers			0 ou 10 0 ou 10
3. Détermination des normes de qualité biochimiques du lait et produits laitiers			

<b>FICHE D'ÉVALUATION</b>			
<b>MODULE N°07 : Physique, chimie et biochimie Appliquée</b>			
Compétence 7	Utiliser les notions de base de physique, chimie et biochimie en milieu professionnel.		
Durée d'apprentissage/ d'évaluation	56 h/4h		
code	PCB07		
3.1. Identification correcte des normes biochimiques du lait			0 ou 10
3.2. Identification correcte des normes biochimiques des produits laitiers			0 ou 10
4. Détermination de la qualité organoleptiques du lait et produits laitiers			
4.1. Identification correcte des qualités organoleptiques du lait et des produits laitiers de bonne qualité			0 ou 10
4.2. Choix judicieux des techniques de contrôle de la qualité du lait			0 ou 10
5. Classification de la flore microbienne des produits laitiers			
5.1. Classification correcte les bonnes bactéries			0 ou 15
5.2. Classification correcte les mauvaises bactéries			0 ou 15
<b>Total:</b>			<b>/100</b>
<b>Seuil de réussite:</b> 60 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères 2.2; 3.2; 4.2;; 5.1. Et 5.2.			
<b>Règle de verdict:</b> Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pour lesquelles il aura été évalué.	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>Non</b> <input type="checkbox"/>	

**FICHE D'ÉVALUATION**

MODULE N°07 : Physique, chimie et biochimie Appliquée

Compétence 7

Utiliser les notions de base de physique, chimie et biochimie en milieu professionnel.

Durée d'apprentissage/ d'évaluation

56 h/4h

code

PCB07

**Remarque :**

## MODULE N°08 : UTILISATION DU MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
MODULE N°08 : UTILISATION DU MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT				
Compétence 8			Utiliser le matériel et équipements de transformation de lait	
Durée d'apprentissage/d'évaluation			56h/4h	
Code			MEQ08	
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Choisir le matériel et équipements de l'unité de transformation de lait en fonction des objectifs visés	Processus	1. Choix du matériel et équipement	1.1. Description correcte des caractéristiques des matériels et équipements	15
			1.2. Choix judicieux du matériel et des équipements en fonction de la tâche à réaliser	15
Utiliser de façon appropriée le matériel et équipements de l'unité de transformation de lait	Processus	2. Utilisation du matériel et équipement	2.1. Choix judicieux des conditions de fonctionnement d'un matériel et équipement	10
			2.2. Utilisation appropriée des matériels et équipement en fonction des objectifs fixés	10
			2.3. Respect des règles d'hygiène dans l'utilisation des matériels et équipements	15
Entretien le matériel et équipements de l'unité de transformation de lait	Processus	3. Réalisation de l'entretien du matériel et équipements	3.1. Identification correcte des types d'entretien d'un équipement	10
			3.2. Exécution juste d'une opération d'entretien du matériel et des équipements	10

<b>TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS</b>				
<b>MODULE N°08 : UTILISATION DU MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT</b>				
<b>Compétence 8</b>			<b>Utiliser le matériel et équipements de transformation de lait</b>	
<b>Durée d'apprentissage/d'évaluation</b>			56h/4h	
<b>Code</b>			MEQ08	
<b>Éléments de la compétence</b>	<b>Stratégie</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Critères d'évaluation</b>	<b>Points</b>
	Produit		2.3. Planification appropriée des périodes d'entretien du matériel et des équipements	15

<b>DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE</b>	
Module 8 : UTILISATION DU MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT	
Compétence 8	Utiliser le matériel et équipements de transformation de lait
Durée d'apprentissage/d'évaluation	56h/4h
Code	MEQ08
<p><i>Renseignements généraux</i></p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « <b>Appliquer les principes de fonctionnement du matériel et équipements de transformation de lait</b> ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique.</p> <p>L'évaluation de type pratique pourrait être administrée individuellement.</p> <p>L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>La durée cumulée de l'ensemble des épreuves pourrait être d'environ 4 heures, et inclure la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques pour les différents éléments de compétence.</p> <p><i>Déroulement de l'épreuve</i></p> <p>Par l'entremise d'une épreuve de mise en situation professionnelle, on pourrait demander à l'apprenant de décrire et de choisir le matériel et équipement adéquat à une opération de transformation ; d'utiliser ce matériel et de faire quelques opérations d'entretien de ce matériel et équipement.</p> <p><i>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Outils et matériels de transformation</li> <li>• Des pièces de rechanges</li> <li>• <i>EPI</i></li> </ul>	

*Consigne particulière*

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente.
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

<b>FICHE D'ÉVALUATION</b>			
<b>MODULE N°08 : UTILISATION DU MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT</b>			
Compétence 8		Utiliser le matériel et équipements de transformation de lait	
Durée d'apprentissage/d'évaluation		56h/4h	
Code		MEQ08	
Nom de l'apprenant : Établissement d'enseignement : Date de l'évaluation :			
		<b>SUCCÈS</b>	<b>Résultat ÉCHEC</b>
Signature du formateur:		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>ÉLÉMENTS D'OBSERVATION</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>RÉSULTATS</b>
<b>1. CHOIX DU MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT</b> 1.1. Description correcte des caractéristiques des matériels et équipements 1.2. Choix judicieux du matériel et des équipements en fonction de la tâche à réaliser			0 ou 15  0 ou 15
<b>2. UTILISATION DU MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT</b> 2.1. Choix judicieux des conditions de			0 ou 10  0 ou 10

fonctionnement d'un matériel et équipement 2.2. Utilisation appropriée des matériels et équipement en fonction des objectifs fixés 2.3. Respect des règles d'hygiène dans l'utilisation des matériels et équipements			0 ou 15
3. EXÉCUTION JUSTE D'UNE OPÉRATION D'ENTRETIEN DU MATÉRIEL ET DES ÉQUIPEMENTS 3.1. Identification correcte des types d'entretien d'un équipement 3.2. Exécution juste d'une opération d'entretien du matériel et des équipements 3.3. Planification appropriée des périodes d'entretien du matériel et des équipements			0 ou 10 0 ou 10 0 ou 15
<b>TOTAL:</b>			<b>/100</b>
<b>Seuil de réussite: 80 %</b>			
<b>Règle de verdict:</b> Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>.Non</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Remarque :</b>			

**MODULE N°09 : GESTION D'UNE UNITÉ DE TRANSFORMATION**
**TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS**
**MODULE N°09 : Gestion d'une unité de transformation**
**Compétence 9**
**Gérer une unité de transformation de lait**
**Durée d'apprentissage/D'évaluation**
**56h/4h**
**Code**
**GUT09**

Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Élaborer le calendrier de travail	Processus	1. Planification des tâches et opérations	1.1. Identification correcte des opérations et tâches de l'unité	5
			1.2. Choix adéquat des périodes d'exécution des tâches et opérations	5
			1.3. Détermination adéquate de l'effectif et la qualité des personnes assignées à la tâche ou opération	
			1.4..Détermination correcte du temps d'exécution des opérations	
	Produit	2. Montage d'un calendrier	2.1. Construction juste d'un calendrier réaliste des activités	5
Élaborer un compte d'exploitation prévisionnel	Produit	3. Production du compte d'exploitation	3.1. Détermination correcte des éléments constitutifs du compte d'exploitation	5
			3.2. Calcul correct des coûts des marchandises vendues	5
			3.3. Détermination correcte des charges prévisionnelles de l'unité	5

			3.4. Calcul correct des résultats prévisionnels de l'unité	10
Élaborer le plan de trésorerie de son exploitation	Produit	4. Élaboration du budget	4.1.Élaborer un Budget prévisionnel pertinent, compréhensible et flexible	5
	Processus	5. Planification des flux financiers	5.1. Identification correcte des modes de financement	
	Produit		5.2.Élaboration des Calendriers réalistes des flux financiers	5
Effectuer une bonne gestion au quotidien	Produit	6.Élaboration des outils de suivi des ressources de l'entreprise	6.1. Élaboration correcte des registres de suivi des stocks de produits et matières premières	5
	Processus	7. Gestion des ressources humaines et matérielles	7.1. Remplissage correct les registres de suivi des stocks de produits et matières premières	5
			7.2 Remplissage correct des registres de suivi des stocks de produits et matières premières	5
			7.3. Élaboration correcte des outils de suivi du personnel adaptés	5
			7.4.Élaboration correcte des outils de gestion et de suivi des matériels	5
Établir le bilan	Produit	8. Classification des informations de l'entreprise	8.1. Détermination correcte des passifs de l'entreprise	

	Produit		8.2. Détermination correcte des actifs de l'entreprise	
	Produit		8.3. Détermination correcte des capitaux propres de l'entreprise	
	Produit	9. Etablissement d'un bilan	9.1. Dressage d'un bilan correct de l'entreprise	10
	Processus	10. Analyse du bilan	10.1. Détermination correcte des écarts	5
	Processus		10.2. Formulation correctes des objectifs d'ajustement	10

## DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

MODULE N°09 : Gestion d'une unité de transformation

Compétence 9

Gérer une unité de transformation de lait

Durée d'apprentissage/D'évaluation

56h/4h

Code

GUT09

### *Renseignements généraux*

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **Gérer une unité de transformation de lait** ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique.

L'évaluation de type pratique pourrait être administrée individuellement.

L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.

La durée cumulée de l'ensemble des épreuves pourrait être d'environ 5 heures, et inclure la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques pour les différents éléments de compétence.

### *Déroulement de l'épreuve*

Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander à l'apprenant d'établir les fiches de suivi du personnel et de gestion du matériel, de faire un compte d'exploitation prévisionnel et d'analyser un bilan d'exercice.

On pourrait également demander à l'apprenant planifié les activités de son unité.

### *Matériel (Pour un effectif de 25 apprenants)*

- Feuille de composition

### *Consignes particulières*

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente ou d'une compétence évaluée en parallèle.
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

N°

<b>FICHE D'ÉVALUATION</b>									
MODULE N°09 : Gestion d'une unité de transformation									
Compétence 9	Gérer une unité de transformation de lait								
Durée d'apprentissage/D'évaluation	56h/4h								
Code	GUT09								
Nom de l'apprenant:		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>								
Établissement d'enseignement:									
Date de l'évaluation:									
Signature du formateur:									
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS						
1. PLANIFICATION DES TÂCHES ET OPÉRATIONS									
1.1. Identification correcte des opérations et taches de l'unité			0 ou 5						
1.2. Choix adéquat des périodes d'exécution des tâches et opérations			0 ou 5						
1.3. Détermination adéquate de l'effectif et la qualité des personnes assignées à la tâche ou opération			0 ou 5						
1.4. Détermination correcte du temps d'exécution des opérations			0 ou 5						
2. MONTAGE D'UN CALENDRIER			0 ou 5						
2.1. Construction juste d'un calendrier réaliste des activités			0 ou 5						
3. PRODUCTION DU COMPTE D'EXPLOITATION			0 ou 5						
3.1. Détermination correcte des éléments constitutifs du compte d'exploitation			0 ou 5						
3.2. Calcul correct des coûts des marchandises vendues			0 ou 5						

3.3. Détermination correcte des charges prévisionnelles de l'unité			0 ou 5
3.4. Calcul correct des résultats prévisionnels de l'unité			0 ou 10
<b>4.ÉLABORATION DU BUDGET</b>			
4.1. Élaborer un Budget prévisionnel pertinent, compréhensible et flexible			0 ou 5
<b>5. PLANIFICATION DES FLUX FINANCIERS</b>			
5.1. Identification correcte des modes de financement			
5.2. Élaboration des Calendriers réalistes des flux financiers			0 ou 5
<b>6.ÉLABORATION DES OUTILS DE SUIVI DES STOCKS DES RESSOURCES DE L'ENTREPRISE</b>			
6.1. Élaboration correctes des registres de suivi des stocks de produits et matières premières			0 ou 5
<b>8. GESTION DES RESSOURCES HUMAINES ET MATERIELLE</b>			
8.1. Remplissage correct les registres de suivi des stocks de produits et matières premières			0 ou 5
8.2. Élaboration correcte des outils de suivi du personnel adaptés			0 ou 5
<b>9. GESTION ET SUIVI DES RESSOURCES MATÉRIELLES</b>			
9.1. Élaboration correcte des outils de gestion et de suivi du matériel			0 ou 5
<b>10. CLASSIFICATION DES INFORMATIONS DE L'ENTREPRISE</b>			
10.1. Détermination correcte des passifs de l'entreprise			
10.2. Détermination correcte des actifs de l'entreprise			
10.3. Détermination correcte des capitaux propres de l'entreprise			
<b>11. ETABLISSEMENT D'UN BILAN</b>			
11.1. Établissement d'un bilan correct de l'entreprise			0 ou 10
<b>12. ANALYSE DU BILAN</b>			
12.1. Détermination correcte des écarts			0 ou 5
12.2. Formulation correcte des objectifs d'ajustement			0 ou 10
<b>TOTAL:</b>			<b>/100</b>

<b>Seuil de réussite: 80 %</b>			
<b>Règle de verdict:</b> Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des calculs, l'apprenant arrive à analyser les écarts	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>.Non</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Remarque :</b>			

## MODULE 11 : APPROVISIONNEMENT D'UNE UNITÉ DE TRANSFORMATION

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	
MODULE N°011 : Approvisionnement d'une unité de transformation	
Compétence 11	Acquérir les stocks de lait et intrants pour l'usine de transformation
Durée d'apprentissage/d'évaluation	28h/2h
Code	AUT11
<p><i>Renseignements généraux</i></p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « <b>Acquérir les stocks de lait et intrants pour l'usine de transformation</b> ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques.</p> <p>Cependant, avec la complexité du module le formateur devrait faire une évaluation de type pratique afin de mieux se rassurer l'aptitude des apprenants à appliquer.</p> <p><i>Déroulement de l'épreuve théorique</i></p> <p>L'épreuve de connaissance théorique aura deux parties, ne doit pas dépasser 02heurs et pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants et qui consiste pour chaque apprenant à montrer :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Comment réaliser une commande de lait et intrants</i> : dans cette partie de l'épreuve, le formateur va demander aux apprenants de présenter comment faire une évaluation de stock, de quantifier le besoin en lait et de comment identifier les fournisseurs potentiels.</li><li>- <i>Comment conserver le lait réceptionné avant la transformation</i> : sur la deuxième partie de l'épreuve, le formateur va demander aux apprenants de décrire les règles d'hygiène lors de la réception et la conservation du lait et intrants avant la transformation</li></ul> <p><i>Déroulement de l'épreuve pratique</i></p> <p>L'épreuve pratique vise l'évaluation d'un produit ou d'un processus de travail et qui privilégie un mode d'observation devant permettre à l'examineur de se prononcer sur la maîtrise d'un comportement par le candidat, à exécuter des opérations relatives à l'approvisionnement d'une unité de transformation en lait cru et intrants. L'évaluation peut se faire individuellement ou avec des groupes restreints de 4 ou 5 apprenants en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois.</p>	

*Matériel (Pour un effectif de 25 apprenants)*

- Bonbonne
- Entonnoirs
- Tamis
- Appareils de contrôle qualité (lactodensimètre)
- Tank de refroidissement
- Balance

*Consignes particulières*

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente ou d'une compétence évaluée en parallèle.
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

<b>FICHE D'ÉVALUATION</b>											
<b>MODULE N°11 : Approvisionnement d'une unité de transformation</b>											
Compétence 11		Acquérir les stocks de lait et intrants pour l'usine de transformation									
Durée d'apprentissage/d'évaluation		28h/2h									
Code		AUT11									
Nom de l'apprenant :		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2"><b>Résultat</b></th> </tr> <tr> <th><b>SUCCÈS</b></th> <th><b>ÉCHEC</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="height: 20px;"></td> </tr> </tbody> </table>		<b>Résultat</b>		<b>SUCCÈS</b>	<b>ÉCHEC</b>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
<b>Résultat</b>											
<b>SUCCÈS</b>	<b>ÉCHEC</b>										
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>										
Établissement d'enseignement :											
Date de l'évaluation :											
Signature du formateur :											
<b>ÉLÉMENTS D'OBSERVATION</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>RÉSULTATS</b>								
1. Évaluation de stock disponible											
1.1. Gestion efficace des stocks de matières premières			0 ou 10								
2. Détermination du besoin en lait et intrants											
2.1 Détermination exactes des besoins de l'entreprise en fonction des objectifs de production			0 ou 10								
3. Identification des fournisseurs											
3.1. Identification les sources d'approvisionnements			0 ou 5								
3.2. Élaboration un bon de commande			0 ou 10								

4. Contrôle de la qualité et de la quantité de lait réceptionné			
4.1. Détermination correcte de la quantité de lait réceptionné			0 ou 5
4.2. Vérification de l'état de pureté et de fraîcheur du lait			0 ou 20
5 Respect des règles d'hygiène			
5.1 Identification correcte des conditions hygiéniques de collecte de lait			0 ou 10
5.2. Utilisation adéquate des normes hygiéniques pendant l'approvisionnement			0 ou 10
5.3. Stockage adéquat des matières premières et intrants dans le respect des règles d'hygiène			0 ou 10
6. Respect de condition de conservation			
6.1 Conservation adéquate des matières premières et intrants dans le respect des règles d'hygiène			0 ou 10
<b>TOTAL:</b>			<b>/100</b>
<b>Seuil de réussite: 90 %</b>			
<b>Règle de verdict:</b> le formateur prendra en compte tous les critères lors de l'évaluation mais va beaucoup insister les critères <b>2.1, 4.2, 5.1, 5.3 et 6.1</b>	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>Non</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Remarque : 50% de l'évaluation sera consacré à l'évaluation pratique de l'apprenant</b>			

## MODULE 12 : PASTEURISATION DU LAIT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
MODULE N°012 : PASTEURISATION DU LAIT				
Compétence 12			Réaliser la pasteurisation du lait	
Durée d'apprentissage/d'évaluation			13 h/2h	
Code			PAS12	
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Préparer le matériel de pasteurisation du lait tamisé	Produit	1. Mise en place du matériel de pasteurisation	1.1. Identification correcte du matériel de pasteurisation	5
	Produit		1.2 Choix judicieux du matériel	10
	Processus		1.3 Préparation correcte du matériel et équipement de traitement thermique	10
Appliquer le traitement thermique au lait tamisé	Processus	2. Respect des conditions de réalisation de la pasteurisation	2.1. Réglage correct du matériel et équipement de traitement thermique	5
			2.2. Respect des conditions de traitement thermique	20

Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication	Processus	3. Application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication de la pasteurisation du lait	3.1. Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de pasteurisation	<b>10</b>
			3.2. Exécution correcte des étapes de pasteurisation	<b>20</b>
			3.3. Respect des règles et d'hygiène	<b>10</b>
	Produit		3.4. Conformité du lait pasteurisé aux normes	<b>10</b>

<b>DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE</b>	
<b>MODULE N°012 : PASTEURISATION DU LAIT</b>	
Compétence 12	Réaliser la pasteurisation du lait
Durée d'apprentissage/d'évaluation	13 h/2h
Code	PAS12
<p><b>Renseignements généraux</b></p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « <b>Réaliser la pasteurisation du lait</b> ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation de type pratique.</p> <p>L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel, de la matière d'œuvre et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois.</p> <p>L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 2 heures, ce qui inclut une portion combinée d'un échange explicatif et de l'évaluation pratique des connaissances.</p> <p><b>Déroulement de l'épreuve</b></p> <p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances pratique, on pourrait demander à l'apprenant de pasteuriser le lait pour la réalisation des différentes transformations en respectant les règles d'hygiène.</p> <p><i>Matériel (Pour un effectif de 25 apprenants)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lait</li> <li>• 5 tamis</li> <li>• 5 gazinières</li> </ul>	

- 05 thermomètres
- 05 chronomètres
- 05 marmites
- 05 bassines
- etc.

**Consigne particulière**

- L'épreuve pourrait être administrée juste après le temps d'apprentissage et aussi pendant le stage
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION			
MODULE N° 12 : PASTEURISATION DU LAIT			
Compétence 12	Réaliser la pasteurisation du lait		
Durée d'apprentissage/d'évaluation	13 h/2h		
Code	PAS12		
Nom de l'apprenant : Établissement d'enseignement : Date de l'évaluation :			
		<b>Résultat</b>	
		<b>SUCCÈS</b>	<b>ÉCHEC</b>
Signature du formateur :		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
<b>1. Mise en place du matériel de pasteurisation</b>			
1.1. Identification correcte du matériel de pasteurisation			0 ou 5
1.2 Choix judicieux du matériel			0 ou 10
1.3 Préparation correcte du matériel et équipement de traitement thermique			0 ou 10
<b>2. Respect des conditions de réalisation de la pasteurisation</b>			0 ou 5
2.1. Réglage correct du matériel et équipement			0 ou 20

de traitement thermique 2.2. Respect des conditions de traitement thermique			
<b>3. Application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication de la crème glacée</b>			
3.1. Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de pasteurisation			0 ou 10
3.2. Exécution correcte des étapes de pasteurisation			0 ou 20
3.3. Respect des règles et d'hygiène			0 ou 10
3.4. Conformité du lait pasteurisé aux normes			0 ou 10
<b>TOTAL:</b>			<b>/100</b>
<b>Seuil de réussite:</b> 80 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères 1.1;3.1.;4.2. et 4.3			
<b>Règle de verdict:</b> Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations et de la qualité du lait pasteurisé par chaque groupe, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 04.	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>Non</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Remarque :</b>			

## MODULE 13 : FABRICATION DE LA CRÈME GLACÉE

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
MODULE N°13 : Fabrication de la crème glacée				
Compétence 13			Réaliser les procédés de transformation de lait en crème glacée	
Durée d'apprentissage/d'évaluation			70 h/5h	
Code			FCG13	
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Mélanger les ingrédients en respectant les doses	Processus	1. Préparation du lait à la maturation	1.1. Choix des matériels et équipements adéquat	5
			1.2. Choix judicieux des ingrédients de qualité	10
			1.3. Respect des doses	10
			1.4. Homogénéité correcte du substrat	5
Maturer le lait	Processus	2. Maturation du mélange	2.1. Respect de condition de la maturation du lait	20
			2.2. Utilisation adéquate du matériel et équipement de maturation	
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication	Processus	3. Application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication de la crème glacée	3.1. Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de fabrication de la crème glacée	10

			3.2. Exécution correcte des étapes de fabrication de la crème glacée	<b>20</b>
			3.3. Respect des règles d'hygiène	<b>10</b>
	Produit		3.4. Conformité de la crème glacée aux normes	<b>10</b>

## DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

MODULE N° 13 : Fabrication de la crème glacée

Compétence 13

Réaliser les procédés de transformation de lait en crème glacée

Durée d'apprentissage/d'évaluation

70 h/5h

Code

FCG13

### Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **la réalisation des procédés de transformation de lait en crème glacée** ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et de type pratique. L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel, de la matière d'œuvre et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail. L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 6 heures, ce qui inclut la portion combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques et pratique.

### Déroulement de l'épreuve

Par l'entremise d'une épreuve de connaissances pratique, on pourrait demander à l'apprenant d'identifier les matériels pour la réalisation de la crème glacée, d'identifier et mélanger les ingrédients, et de maturer du mélange en respectant les règles d'hygiène .

*Matériel (Pour un effectif de 25 apprenants)*

- Ingrédients de fabrication (sucre, arôme, lait, colorants alimentaires, poudre de chocolat)
- 05 mixeurs
- 05 bassines
- 5 balances
- 01 maturateur

- Etc.

**Consigne particulière**

- L'épreuve pourrait être administrée juste après le temps d'apprentissage et aussi pendant le stage.
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION					
MODULE N°13 : Fabrication de la crème glacée					
Compétence 13	Réaliser les procédés de transformation de lait en crème glacée				
Durée d'apprentissage/d'évaluation	70 h/5h				
Code	FCG13				
Nom de l'apprenant :					
Établissement d'enseignement :					
Date de l'évaluation :					
:					
				<b>Résultat</b>	
				<b>SUCCÈS</b>	<b>ÉCHEC</b>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Signature du formateur					
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS		
<b>1. Préparation du lait à la maturation</b>					
2.1. Choix des matériels et équipements adéquats			0 ou 5		
2.2. Choix judicieux des ingrédients de qualité			0 ou 10		
2.3. Respect des doses			0 ou 10		
2.4. Homogénéité correcte du substrat			0 ou 5		
<b>2. Maturation du mélange</b>					
2.1. Respect de condition de la maturation			0 ou 20		

du lait 2.2. Utilisation adéquate du matériel et équipement de maturation			
3. Application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication de la crème glacée			0 ou 10
3.1. Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de fabrication de la crème glacée			0 ou 20
3.2. Exécution correcte des étapes de fabrication de la crème glacée			0 ou 10
3.3. Respect des règles et d'hygiène			0 ou 10
3.4. Conformité de la crème glacée aux normes			0 ou 10
<b>TOTAL:</b>			<b>/100</b>
<b>Seuil de réussite:</b> 80 % et obligation de satisfaire aux exigences des critères 1.1;3.1.;4.2. et 4.3			
<b>Règle de verdict:</b> Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations et de la qualité de la crème fabriquée par chaque groupe, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 04.	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>Non</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Remarque :</b> Sur les 100 points à évaluer seulement 20 points seront consacrés à l'évaluation théorique, les 80 restant seront consacrés au TP et à l'évaluation pratique.			

**MODULE 14 : FABRICATION DU YAOURT**

<i>TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS</i>				
MODULE N°14 : Fabrication du yaourt				
Compétence 14			<b>Réaliser les procédés de transformation du lait en Yaourt</b>	
<b>Durée d'apprentissage/ d'évaluation</b>			<b>70 h/5h</b>	
Code			FYA14	
<i>Éléments de la compétence</i>	<i>Stratégie</i>	<i>Indicateurs</i>	<i>Critères d'évaluation</i>	<i>Points</i>
Mélanger les ingrédients en respectant les doses	Produit	1. Préparation du lait pasteurisé à la fermentation	1.1 Choix des matériels et équipements adéquat	5
			1.2 Choix judicieux des ingrédients de qualité	5
	Processus		1.3 Respect des doses	10
	Produit		1.4 Homogénéité correcte du substrat	5
Réaliser la fermentation du lait pasteurisé	Produit	2. Identification des matériels de fermentation	2.1 Choix judicieux du matériel de fermentation	5
	Processus	3. Réalisation de la fermentation	3.1 Ensemencement correcte du lait	10

**TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS**

MODULE N°14 : Fabrication du yaourt

Compétence 14

**Réaliser les procédés de transformation du lait en Yaourt**

**Durée d'apprentissage/ d'évaluation**

**70 h/5h**

Code

FYA14

<i>Éléments de la compétence</i>	<i>Stratégie</i>	<i>Indicateurs</i>	<i>Critères d'évaluation</i>	<i>Points</i>
			3.2 Identification correcte les étapes de la fermentation	10
			3.3 Respect des conditions de la fermentation	10
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication	Processus	4. Application de bonne pratique d'hygiène et de fabrication de Yaourt	4.1 Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de fabrication du yaourt	10
	Processus		3.2 Exécution correcte des étapes de fabrication du yaourt	10
			3.3 Respect des règles d'hygiène	10

**TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS**

MODULE N°14 : Fabrication du yaourt

Compétence 14

**Réaliser les procédés de transformation du lait en Yaourt****Durée d'apprentissage/ d'évaluation****70 h/5h**

Code

FYA14

*Éléments de  
la  
compétence**Stratégie**Indicateurs**Critères d'évaluation**Points*

Produit

3.4 Conformité du  
Yaourt aux normes

10

## DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

### MODULE 14 : Fabrication du yaourt

<b>Compétence 14</b>	<b>Réaliser les procédés de transformation de lait en yaourt</b>
----------------------	--

<i>Durée d'apprentissage/ d'évaluation</i>	<b>75h/5h</b>
--	---------------

<b>code</b>	<b>FYA14</b>
-------------	--------------

#### *Renseignements généraux*

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **Réaliser les procédés de transformation de lait en Yaourt** ». Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération une portion d'évaluation des connaissances théoriques et une portion de type pratique.

L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.

L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 5 heures, ce qui inclut la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques.

#### *Déroulement de l'épreuve théorique*

Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait poser des questions à l'apprenant sur l'identification des matériels et outils pour la fabrication du yaourt, des différentes étapes de la fermentation, de la qualité d'un bon yaourt ainsi que de décrire la réalisation du conditionnement et conservation du yaourt. une mise en situation sur l'épreuve d'évaluation théorique pourrait être faite avec une étude de cas précis sur la transformation du lait cru en yaourt.

#### *Déroulement de l'évaluation pratique.*

En atelier de groupe de 04 ou 05 apprenants, le formateur pourrait demander à chaque groupe d'identifier et préciser le rôle de chaque matériel de transformation de yaourt et de procéder à la fabrication du yaourt. Chaque apprenant présentera son produit fabriqué devant en salle en expliquant le processus. La mise en situation (texte définissant le contexte ou étude de cas) pourrait être utilisée à titre d'évaluation des connaissances théoriques pour l'ensemble des éléments de la compétence.

***Matériel***

- 5 balances
- 05 bassines
- Ingrédients de fabrication (sucre, arôme, lait, ferments)
- Etc.

***Consigne particulière***

- L'évaluation pratique doit tenir en compte l'implication de tous les membres du groupe à la réalisation du processus et à la maîtrise du sujet.

## FICHE D'ÉVALUATION

MODULE N°14 : Fabrication du yaourt

Compétence 14

Réaliser les procédés de transformation de lait en yaourt

Durée d'apprentissage/ d'évaluation

75h/5h

code

FYA14

Nom de l'apprenant :

Établissement d'enseignement :

Date de l'évaluation :

**Résultat**

**SUCCÈS**

**ÉCHEC**



Signature du formateur :

ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
<b>1. Préparation du lait à la fermentation</b>			
1.1 Choix des matériels et équipements adéquat			0 ou 5
1.2 Choix judicieux des ingrédients de qualité			0 ou 5
1.3 Respect des doses			0 ou 10
1.4 Homogénéité correcte du substrat			0 ou 5
<b>2. Identification des matériels de fermentation</b>			0 ou 5
2.1 Choix judicieux du matériel de fermentation			
<b>3. Réalisation de la fermentation</b>			

<b>FICHE D'ÉVALUATION</b>			
<b>MODULE N° 14 : Fabrication du yaourt</b>			
Compétence 14		Réaliser les procédés de transformation de lait en yaourt	
Durée d'apprentissage/ d'évaluation		75h/5h	
code		FYA14	
3.1 Ensemencement correct du lait			0 ou 10
3.2 Identification correcte des étapes de la fermentation			0 ou 10
3.3 Respect des conditions de la fermentation			0 ou 10
<b>4. Application de bonne pratique d'hygiène et de fabrication de Yaourt</b>			
4.1 Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de fabrication du yaourt			0 ou 10
4.2 Exécution correcte des étapes de fabrication du yaourt			0 ou 10
4.3 Respect des règles et d'hygiène			0 ou 10
4.4 Conformité du yaourt aux normes			0 ou 10
			<b>/100</b>
<b>Seuil de réussite: 80 %</b>			
<b>Règle de verdict:</b> Pendant l'évaluation, le formateur mettra plus l'accent sur les critères 1.2, 1.3, 3.1, 3.3, et 4.1. Toutefois, il vérifiera les acquis de la compétence 12	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>Non</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Remarque :</b>			

**MODULE 15 : FABRICATION DU FROMAGE**

<b>TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS</b>				
<b>MODULE N°15 : Fabrication du fromage</b>				
<b>Compétence 15</b>		Réaliser les procédés de transformation de lait en fromage		
<b>Durée d'apprentissage/d'évaluation</b>		70h/5h		
<b>Code</b>		FFR15		
<b>Éléments de la compétence</b>	<b>Stratégie</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Critères d'évaluation</b>	<b>Points</b>
Décrire les principales étapes de fabrication du fromage	Processus	1. Caractérisation des étapes de fabrication du fromage	1.1. Description correcte du caillage du lait pasteurisé	5
			1.2. Description correcte de l'égouttage du mélange	5
			1.3. Description correcte du salage du coagulât	5
			1.4. Description correcte du moulage du coagulât	5
			1.5. Description correcte de l'affinage correct du fromage	5
Acquérir les ressources	Produit	2. Préparation des ressources de	2.1 Collecte des matériels et équipements adéquats	10

de la fabrication		fabrication		
	Produit		2.2. Acquisition judicieuse des ingrédients de qualité	<b>10</b>
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication	Processus	3. Application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication du fromage	3.1 Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de la fabrication du fromage	<b>10</b>
	Processus		3.2 Exécution correcte des étapes de la fabrication du fromage	<b>20</b>
	Processus		3.3 Respect des règles et d'hygiène	<b>10</b>
	Produit		3.4 Conformité du fromage aux normes	<b>15</b>

<b>DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE</b>	
MODULE N° 15 : Fabrication du fromage	
Compétence 15	Réaliser les procédés de transformation de lait en fromage
Durée d'apprentissage/d'évaluation	70h/5h
Code	FFR15
<p><b>Renseignements généraux</b></p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « <b>Réaliser les procédés de transformation de lait en fromage</b> ».</p> <p>Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et l'évaluation de type pratique.</p> <p>L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel, de la matière d'œuvre et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.</p> <p>L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 5 heures, ce qui inclut la portion combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques et pratique.</p> <p><b>Déroulement de l'épreuve</b></p> <p>Par l'entremise d'une épreuve de connaissances pratique, on pourrait demander de fabriquer le fromage.</p> <p>.</p> <p><b>Matériel et équipements nécessaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingrédients de fabrication (sucre, lait, acidifiant, sel)</li> <li>• 05 mixeurs</li> <li>• 05 bassines</li> <li>• 5 balances</li> <li>• 05 moules</li> <li>• 05 tamis</li> </ul>	

- Etc.

**Consigne particulière**

- L'épreuve pourrait être administrée après le temps d'apprentissage ;
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

<b>FICHE D'ÉVALUATION</b>			
MODULE N° 15 : Fabrication du fromage			
Compétence 15	Réaliser les procédés de transformation de lait en fromage		
Durée d'apprentissage/d'évaluation	70h/5h		
Code	FFR15		
Nom de l'apprenant :			
Établissement d'enseignement :			
Date de l'évaluation :			
Signature du formateur :			
		<b>SUCCÈS</b>	<b>Résultat ÉCHEC</b>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>ÉLÉMENTS D'OBSERVATION</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>RÉSULTATS</b>
<b>1. Caractérisation des étapes de fabrication du fromage</b>			
1.1. Description correcte du caillage du lait pasteurisé			0 ou 5
1.2. Description correcte de l'égouttage du mélange			0 ou 5
1.3. Description correcte du salage du coagulât			0 ou 5
1.4. Description correcte du moulage du coagulât			0 ou 5
1.5. Description correcte de l'affinage correct du fromage			0 ou 5

<b>2. Préparation des ressources de fabrication</b>			
	2.1 collecte des matériels et équipements adéquat		0 ou 10 0 ou 10
2.2. Acquisition judicieuse des ingrédients de qualité			
<b>3. Application des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication du fromage</b>			
	3.1 identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de fabrication du fromage		0 ou 10
	3.2 exécution correcte des étapes de la fabrication du fromage		0 ou 20
	3.3 respect des règles d'hygiène		0 ou 10
	3.4 conformité du fromage aux normes		0 ou 15
<b>TOTAL:</b>			<b>/100</b>
<b>Seuil de réussite: 80 %</b>			
<b>Règle de verdict:</b> Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des procédés de fabrication du fromage, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 04.	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>Non</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Remarque :</b> pendant l'évaluation, le formateur mettra plus l'attention sur les critères 1.3 et 2.3			

## MODULE 16 : FABRICATION DU BEURRE

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
MODULE N°16 : <i>Fabrication du beurre</i>				
Compétence 16			<i>Réaliser les procédés de transformation de lait en beurre</i>	
Durée d'apprentissage/d'évaluation			70h/5h	
Code			FBE16	
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Mélanger les ingrédients en respectant les doses	Processus	1. Préparation de lait pasteurisé à la fermentation	1.1 Choix des matériels et équipements adéquats	5
			1.2 Choix judicieux des ingrédients de qualité	5
			1.3 Respect des doses	5
	Produit		1.4 Homogénéité correcte du substrat	5
Fabriquer le beurre	Produit	2. Réalisation de la fermentation du lait pasteurisé	2.1 Choix judicieux du matériel de fermentation	5
	Processus		2.2 Identification correcte les étapes de la fermentation	5
	Produit		2.3 Ensemencement correct du lait	5
	Processus		2.4 Respect des conditions de la fermentation	5
	Produit	3.Écrémage de lait fermenté	3.1 Choix judicieux du matériel d'écémage	5

	Processus		3.2 Identification correcte des étapes d'écémage	<b>10</b>
			3.3 Respect des conditions d'écémage	<b>5</b>
	Produit	4. Barattage de la crème	4.1 Choix judicieux du matériel de barattage	<b>5</b>
	Processus		4.2 Identification correcte les étapes du barattage	<b>5</b>
	Processus		4.3 Respect des conditions de barattage	<b>5</b>
	Processus	5. Lavage du beurre	5.1. Lavage correct du beurre	<b>5</b>
Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication	Produit	6. Application des bonnes pratiques d'hygiènes et de fabrication	6.1 Identification correcte des règles d'hygiène et des étapes de fabrication du beurre	<b>5</b>
	Processus		6.2 Exécution correcte des étapes de fabrication du beurre	<b>5</b>
	Processus		6.3 Respect des règles et d'hygiène	<b>5</b>
	Produit		6.4 Conformité du beurre aux normes	<b>5</b>

<b>DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE</b>	
MODULE N°16 : Fabrication du beurre	
Compétence 16	Réaliser les procédés de transformation de lait en beurre
Durée d'apprentissage/d'évaluation	70h/5h
Code	FBE16

### **Renseignements généraux**

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « **Réaliser les procédés de transformation de lait en beurre** ».

Il s'agit d'une épreuve d'évaluation qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et petite portion de type pratique.

L'évaluation de type pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel, de la matière d'œuvre et de la capacité du formateur à observer plusieurs personnes à la fois. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des participants. L'environnement de réalisation de l'épreuve de type pratique devrait s'inspirer le plus possible d'une situation en milieu de travail.

L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 3heures, ce qui inclut la portion combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques et pratique.

### **Déroulement de l'épreuve**

Par l'entremise d'une épreuve de connaissances pratique, on pourrait demander à l'apprenant de préparer le matériel et de fabriquer le beurre à base de lait pasteurisé.

### **Matériel et équipements (Pour un groupe de 25 apprenants)**

- Ingrédients de fabrication (lait, ferment)
- Eau
- 05 spatules

- 05 bassines
- 5 balances
- baratte
- EPI;....

**Consigne particulière**

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente, ou d'une compétence évaluée en parallèle (compétences 13 et 15);
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

FICHE D'ÉVALUATION			
MODULE N°16 : Fabrication du beurre			
Compétence 16		Réaliser les procédés de transformation de lait en beurre	
Durée d'apprentissage/d'évaluation		70h/5h	
Code		FBE16	
Nom de l'apprenant :			
Établissement d'enseignement :			
Date de l'évaluation :			
		<b>Résultat</b>	
		<b>SUCCÈS</b>	<b>ÉCHEC</b>
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Signature du formateur :			
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS
<b>1. Préparation de lait à la fermentation</b>			
1.1 Choix des matériels et équipements adéquat			0 ou 5
2.2 Choix judicieux des ingrédients de qualité			0 ou 5
2.3 Respect des doses			0 ou 5
1.4 Homogénéité correcte du substrat			
<b>2. Réalisation de la fermentation</b>			0 ou 5
1.2. Choix judicieux du matériel de			0 ou 5

fermentation			0 ou 5
1.3. Identification correcte les étapes de la fermentation			0 ou 5
1.4. Ensemencement correct du lait			
2.4 Respect des conditions de la fermentation			
<b>3.Écrémage de lait</b>			0 ou 5
3.1. Choix judicieux du matériel d'écémage			0 ou 10
3.2 Identification correcte les étapes d'écémage			0 ou 5
3.3 Respect des conditions d'écémage			
<b>4. Barattage de la crème</b>			0 ou 5
4.1. Choix judicieux du matériel de barattage			
4.2. Identification correcte les étapes de barattage			0 ou 5
4.3. Respect des conditions barattage			0 ou 5
<b>5. Lavage correct du beurre</b>			
5.1. Lavage correct du beurre			0 ou 5
<b>6. Appliquer les bonnes pratiques d'hygiènes et de fabrication</b>			
6.1 Identification correcte des règles et d'hygiène et des étapes de fabrication du beurre			0 ou 5
			0 ou 5
6.2. Exécution correcte des étapes de fabrication du beurre			0 ou 5
6.3. Respect des règles et d'hygiène			0 ou 5
6.4. Conformité du beurre aux normes			
<b>TOTAL:</b>			<b>/100</b>

<b>Seuil de réussite: 80 %</b>			
<b>Règle de verdict:</b> Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des procédés de fabrication du beurre, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 04.	<b>Oui</b> <input type="checkbox"/>	<b>Non</b> <input type="checkbox"/>	
<b>Remarque :</b>			

## MODULE 17 : CONDITIONNEMENT ET CONSERVATION DE PRODUITS TRANSFORMES

### TABLEAU DE SPECIFICATIONS

#### MODULE N° 17 : *Conditionnement et conservation de produits transformés*

<b>Compétence 17</b>	<b>Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation de produits transformés</b>
<b>Durée d'apprentissage/d'évaluation</b>	<b>56h /4h</b>
<b>Code</b>	<b>CCT17</b>

Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Conditionner la crème glacée	Processus	1. Utilisation des matériels et techniques de conditionnement de la crème glacée	1.1 Identification correcte des différents matériaux et technologie d'emballages de la crème glacée	5
	Produit		1.2 Choix des matériels et équipements adéquats de la crème glacée	5
	Processus		1.3 Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement de la crème glacée	5
			1.4 Application correcte des différentes techniques de la crème glacée	5
Conditionner le yaourt	Processus	2. Utilisation des matériels et techniques de conditionnement du yaourt	2.1 Identification correcte des différents matériaux et technologie d'emballages du yaourt	5
	Produit		2.2 Choix des matériels et équipements adéquats du yaourt	5

	Processus		2.3 Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement du yaourt	5
			2.4 Application correcte des différentes techniques du yaourt	5
Conditionner le fromage	Processus	3. Utilisation des matériels et techniques de conditionnement du fromage	3.1 Identification correcte des différents matériaux et technologie d'emballages du fromage	5
	Produit		3.2 Choix des matériels et équipements adéquats du fromage	5
			3.3 Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement du fromage	5
	Processus		3.4 Application correcte des différentes techniques du fromage	5
Conditionner le beurre	Processus	4. Utilisation des matériels et techniques de conditionnement du beurre	4.1 Identification correcte des différents matériaux et technologie d'emballages du beurre	5
	Produit		4.2 Choix des matériels et équipements adéquats du beurre	5
			4.3 Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement du beurre	5
	Processus		4.4. Application correcte des différentes techniques du beurre	5
Appliquer les différentes techniques de conservation	Processus	5. utilisation des techniques de conservation par produits transformés	5.1. Identification correcte des différentes techniques de conservation des produits transformés	10

			5.2 Choix des matériels et équipements adéquat	
			5.3. Choix judicieux des différentes techniques en fonction des produits	10
			5.4. Application correcte des différentes techniques	20

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	
MODULE 17 : Conditionnement et conservation de produits transformés	
Compétence 17	Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation de produits transformés
Durée d'apprentissage/d'évaluation	56h /4h
Code	CCT17
<p><i>Renseignements généraux</i></p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation de produits transformés ».</p> <p>Cette épreuve d'évaluation prend en considération une portion d'évaluation des connaissances pratiques et celle d'activités d'apprentissage pratique.</p> <p>L'évaluation d'activités d'apprentissage pratique pourrait être administrée à un groupe restreint d'apprenants en raison de la disponibilité du matériel et de la capacité du formateur à observer plusieurs apprenants à la fois. L'évaluation des connaissances pratiques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants.</p> <p>L'épreuve pourrait être d'une durée de 4 heures, ce qui inclut l'évaluation d'activités d'apprentissage pratique et celle des connaissances pratiques.</p> <p><i>Déroulement de l'épreuve</i></p> <p>On pourrait demander à l'apprenant d'identifier les emballages pour le conditionnement des différents produits laitiers, d'effectuer de conditionnement et la conservation des produits transformés tout en explication le choix des techniques et du matériel.</p>	

*Matériel* (Pour un effectif de 25 apprenants)

- Matériel de conditionnement
- Des emballages
- Produits transformés non conditionnés
- Réfrigérateurs
- Louche
- Gobelet 1l
- EPI

*Consignes particulières*

L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'évaluation des compétences 12, 13, 14, 15 et 16

En cas d'échec, l'épreuve pourrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

## FICHE D'ÉVALUATION

MODULE N° 17 : Conditionnement et conservation de produits transformés

Compétence 17	Appliquer les techniques de conditionnement et de conservation de produits transformés
Durée d'apprentissage/d'évaluation	56h /4h
Code	CCT17

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

Résultat	
SUCCES	ECHEC
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Signature du formateur

ELEMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RESULTATS
<b>1. Utilisation des matériels et techniques de conditionnement de la crème glacée</b>			
1.1 Identification correcte des différents matériaux et technologie d'emballages de la crème glacée			0 ou 5
1.2 Choix des matériels et équipements adéquats de la crème glacée			0 ou 5
1.3. Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement de la crème glacée			0 ou 5

1.4 Application correcte des différentes techniques de la crème glacée			0 ou 5
<b>2. Utilisation des matériels et techniques de conditionnement du yaourt</b>			
2.1 Identification correcte des différents matériaux et technologie d'emballages du yaourt			0 ou 5
2.2. Choix des matériels et équipements adéquats du yaourt			0 ou 5
2.3. Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement du yaourt			0 ou 5
2.4. Application correcte des différentes techniques du yaourt			0 ou 5
<b>3. Utilisation des matériels et techniques de conditionnement du</b>			
3.1 Identification correcte des différents matériaux et technologie d'emballages			0 ou 5
3.2. Choix des matériels et équipements adéquats			0 ou 5
3.3. Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement en fonction des produits			0 ou 5
3.4. Application correcte des différentes techniques			0 ou 5
<b>4. Utilisation des matériels et techniques de conditionnement</b>			
4.1. Identification correcte des différents matériaux et technologie d'emballages			0 ou 5
4.2. Choix des matériels et équipements adéquats			0 ou 5

4.4. Choix judicieux des différentes techniques de conditionnement en fonction des produits			0 ou 5
4.4. Application correcte des différentes techniques			0 ou 5
<b>5. Utilisation des techniques de conservation par produits transformés</b>			
5.1. Identification correcte des différentes techniques de conservation des produits transformés			0 ou 10
5.2 Choix des matériels et équipements adéquat			
5.3 Choix judicieux des différentes techniques en fonction des produits			0 ou 10
5.4 Application correcte des différentes techniques			0 ou 20
<b>TOTAL :</b>			<b>/100</b>
<b>Seuil de réussite : 80%</b>			
<b>Remarque :</b> le formateur mettra un accent sur le respect des règles d'hygiène et salubrité durant ces opérations			

**MODULE N°19 : ENTREPRENEURIAT**

**TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS**

<b>MODULE N°19 : ENTREPRENEURIAT</b>			
<b>Compétence 19</b>		Appliquer une démarche entrepreneuriale	
<b>Durée d'apprentissage/Evaluation</b>		28h/2 h	
<b>Code</b>		ENT19	
<b>Éléments de la compétence</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Critères d'évaluation</b>	
Examiner les conditions de réussite d'un projet de création ou d'auto emploi	1. Application de la démarche entrepreneuriale	1.1 Collecte d'informations pertinentes sur l'entrepreneuriat	<b>10</b>
Situer son talent par rapport à une démarche d'entrepreneuriat ou d'auto-emploi	2. Utilisation des outils et activités de positionnement	2.1 Établissement correct de son profil entrepreneurial	<b>10</b>
Ébaucher un plan d'affaires	3. Distinction des éléments d'une opportunité d'affaires	3.1 Production appropriée des éléments d'une étude de marché	<b>10</b>
	4. Énumération de la mission et les activités types d'une entreprise ou de l'auto emploi	4.1 Informations claires sur les types d'entreprise	<b>10</b>
	5. Application de la démarche de création d'auto emploi ou d'une entreprise	5.1 Production d'un plan d'affaires réaliste	<b>10</b>
Faire l'examen des ressources disponibles	6. Identification des ressources disponibles	6.1 Évaluation précise des ressources disponibles	<b>10</b>
Présenter le projet	7. Application des techniques et mode de présentation de projet	7.1 Maîtrise complète du projet d'entreprise	<b>10</b>

Utiliser les moyens de recherche d'emploi	8. Bilan des compétences	19.1. Bilan exhaustif de ses compétences	<b>10</b>
	9. Maitrise de la démarche de recherche d'emploi	19.2. Planification exacte d'une démarche de recherche d'emploi	<b>10</b>
	10. Rédaction des outils de recherche d'emploi.	19.3. Rédaction judicieuse d'un curriculum vitae et une lettre de motivation.	<b>10</b>
	<b>Seuil de réussite:</b> 80% des critères d'évaluation		

## DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

MODULE N°19 : ENTREPRENEURIAT

Compétence 19

Appliquer une démarche entrepreneuriale

Durée d'apprentissage/Évaluation

28h/2 h

Code

ENT19

### Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans un processus évolutif visant l'acquisition de la compétence « Appliquer les démarches entrepreneuriale ». De façon spécifique, il sera question d'évaluer l'apprenant sur les éléments ci-après :

- Examiner les conditions de réussite d'un projet de création ou d'auto emploi
- Situer son talent par rapport à une démarche d'entreprenariat ou d'auto-emploi
- Ébaucher un plan d'affaires
- Faire l'examen des ressources disponibles
- Présenter le projet
- Utiliser les moyens de recherche d'emploi

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

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

### Déroulement ou Contenu

Cette partie permet au formateur de s'assurer que les apprenants prennent conscience de la démarche engagée, et qu'ils sont appelés à s'autoévaluer en dressant chacun un rapport qui présente les conditions de réussite d'un projet, notamment les avantages, les difficultés et les opportunités. Chaque apprenant sera invité à s'exprimer devant ses pairs.

L'évaluation de cette partie permet au formateur de s'assurer que le profil ou bilan professionnel de l'apprenant est compatible avec son aspiration d'entreprenariat. L'apprenant présentera devant ses pairs ses forces et ses faiblesses pour une démarche entrepreneuriale réussie.

Après avoir collecté les données pertinentes sur les entreprises, son environnement, ses contraintes, l'apprenant devra élaborer un plan d'affaires réaliste.

L'évaluation permettra au formateur de s'assurer que l'apprenant a collecté les informations sur les structures susceptibles de l'appuyer dans la mise en œuvre de son projet, de proposer les types de ressources humaines, financières et matérielles nécessaires pour la mise en œuvre de son projet.

**Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)**

- *01 micro-ordinateur*
- *01 vidéoprojecteur*
- *Etc.*

**Consigne particulière**

- L'épreuve pourrait être administrée après le temps d'apprentissage des compétences 3.
- L'observation pourrait être faite en simulation.
- En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble. Si un seul élément est très faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, seul cet élément pourrait être repris.

## FICHE D'ÉVALUATION

MODULE N°19 : ENTREPRENEURIAT

Compétence 19

Appliquer une démarche entrepreneuriale

Durée d'apprentissage/Évaluation

28h/2 h

Code

ENT19

Nom de l'apprenant:

Établissement d'enseignement:

Date de l'évaluation:

**Résultat**

**SUCCÈS**

**ÉCHEC**



Signature du formateur:

### ÉLÉMENTS D'OBSERVATION

	Oui	Non	Résultats
<b>1. Application de la démarche entrepreneuriale</b>			<b>0 ou 10</b>
1.1 collecte d'informations pertinentes sur l'entrepreneuriat			
<b>2. Utilisation des outils et activités de positionnement</b>			<b>0 ou 10</b>
2.1 établissement correct de son profil entrepreneurial Du projet d'entreprise			
<b>3. Distinction des éléments d'une opportunité d'affaires</b>			<b>0 ou 10</b>
3.1 production appropriée des éléments d'une étude de marché			
<b>4. Enumération de la mission et les activités types d'une entreprise ou de l'auto emploi</b>			<b>0 ou 10</b>
4.1 informations claires sur les types d'entreprise			
<b>5. Application de la démarche de création d'auto emploi ou d'une entreprise</b>			<b>0 ou 10</b>
5.1 production d'un plan d'affaires réaliste			
<b>6. Identification des ressources disponibles</b>			<b>0 ou 10</b>
6.1 évaluation précise des ressources disponibles			
7. Application des techniques et mode de présentation de projet			<b>0 ou 10</b>

7.1. Maîtrise complète du projet d'entreprise			
<b>8.. Bilan des compétences</b>			<b>0 ou 10</b>
8.1. Bilan exhaustif de ses compétences			
<b>9. Maitrise de la démarche de recherche d'emploi</b>			<b>0 ou 10</b>
9.1. Planification exacte d'une démarche de recherche d'emploi			
<b>10. Rédaction des outils de recherche d'emploi.</b>			<b>0 ou 10</b>
10.1. Rédaction judicieuse d'un curriculum vitae et une lettre de motivation.			
<b>TOTAL:</b>		<i>/7</i>	
<b>Seuil de réussite:</b> Cinq des sept indicateurs, dont la satisfaction aux exigences des critères 1.1, 3.1 et 5.1.			
<b>Remarque</b>			

**MODULE 20 : INTEGRATION EN MILIEU PROFESSIONNEL****TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS**

<b>Module N°20 : Intégration en milieu du travail</b>		
<b>Compétence 20</b>		<b>S'intégrer en milieu de travail</b>
<b>Durée d'apprentissage / Evaluation</b>		<b>280/20 heures</b>
<b>CODE</b>		<b>STG20</b>
<b>Eléments de compétence</b>	<b>Indicateurs</b>	<b>Critères d'évaluation</b>
Préparer son séjour en milieu de travail	1. Démarche pour la recherche de stage	1.1 Recueil des données pertinentes pour le stage
		1.2 Choix des entreprises pour le stage
Respecter les principes de discipline et de déontologie	2. Les qualités du stagiaire	2.1 Adopte les principes et les règles de conduite de l'entreprise
Exécuter les activités en milieu de travail	3. Exécution ou participation aux tâches	3.1 Effectue les tâches de façon professionnelle
Comparer ses perceptions aux réalités du métier	4. Participation à des échanges sur le stage	4.1 Prendre une part active aux discussions
	5. Relation entre la formation et les exigences du milieu de travail	5.1 Fait part de ses réflexions concernant sa formation
Rédiger le rapport de stage	6. Rapport du stage	6. 1 Respect du canevas de rédaction du rapport de stage
		6.2 Rédaction du rapport de stage

<b>DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT</b>	
<b>Module N°20 : Intégration en milieu du travail</b>	
<b>Compétence 20</b>	<b>S'intégrer en milieu de travail</b>
<b>Durée d'apprentissage / Evaluation</b>	<b>280/20 heures</b>
<b>CODE</b>	<b>STG20</b>
<p><b>1 Renseignements généraux</b></p> <p>L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans la démarche qui vise à assurer l'acquisition de la compétence « S'intégrer en milieu de travail ».</p> <p>L'évaluation de l'apprenant est faite tout au long de la durée de stage par le maître de stage et par un jury après le retour de stage.</p> <p><b>2. Déroulement de l'épreuve</b></p> <p><b>2.1. Préparer son séjour en milieu de travail</b></p> <p>L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur la recherche et la prospection des entreprises du domaine de production d'aliments des animaux d'élevage.</p> <p>Durant cette rencontre, l'apprenant devrait établir au moins deux liens entre son métier et les entreprises de production d'aliments des animaux d'élevage.</p> <p>Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que tous les apprenants aient l'occasion de s'exprimer.</p> <p>L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait également à l'occasion d'une production écrite où l'apprenant présentera les démarches à entreprendre pour obtenir une place de stage.</p> <p><b>2.2. Respecter les principes de discipline et de déontologie</b></p>	

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

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

### **2.3. Exécuter les activités en milieu de travail**

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

### **2.4. Comparer ses perceptions aux réalités du métier**

L'évaluation s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur l'auto évaluation de l'apprenant. L'apprenant devrait présenter sa perception du métier et les conséquences du stage sur le développement personnel vis-à-vis du métier.

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

### **2.5. Rédiger le rapport de stage**

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

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

<b>FICHE D'EVALUATION</b>		
<b>Module N°20 : Intégration en milieu du travail</b>		
<b>Compétence 20</b>	<b>S'intégrer en milieu de travail</b>	
<b>Durée d'apprentissage / Evaluation</b>	<b>280/20 heures</b>	
<b>CODE</b>	<b>STG20</b>	
Nom du l'apprenant :	RÉSULTAT	
Centre de formation :	RÉUSSITE	ECHEC
Date de l'évaluation :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Signature du formateur :		
<b>ELEMENTS D'OBSERVATION</b>		
	<b>Jugement</b>	
<b>1. Démarche pour la recherche de stage</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>
1.1 Recueille les données pertinentes pour le stage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Elabore le dossier de stage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>2. Les qualités du stagiaire</b>		
2.1 Adopte les principes et les règles de conduite de l'entreprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>3. Réalisation des tâches</b>		
3.1 Exécute les tâches confiées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>4. Perception du métier</b>		
4.1 Porte son jugement sur le métier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>5. Rapport du stage</b>		

5.1 Respecte le canevas de rédaction du rapport de stage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2 Rédige le rapport de stage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Seuil de réussite : 80% de « OUI » <i>dont la satisfaction aux exigences des critères d'évaluation 1.2. 3.1 et 5.2</i>	<b>TOTAL</b>	<b>/ 7</b>

## DEFINITION DE L'ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE

### 1. DUREE ET COEFFICIENT :

L'Épreuve Professionnelle de Synthèse au DQP de la spécialité Transformateur de lait (TL) est une épreuve écrite d'une durée de 04 heures et de coefficient 5.

Une note inférieure à 08/20 sera considérée comme éliminatoire.

### 2. COMPETENCES VISEES

L'Épreuve Professionnelle de Synthèse au DQP TL vise à évaluer chez le candidat les compétences suivantes :

- Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement ;
- S'approvisionner en lait et intrants
- Fabriquer la crème glacée
- Fabriquer le yaourt
- Fabriquer le fromage
- Fabriquer le beurre
- Conditionner les produits laitiers
- Commercialiser le lait transformé
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication
- Appliquer la législation du travail
- Appliquer la démarche entrepreneuriale.

### 3. STRUCTURE ET PONDERATION DE L'ÉPREUVE

L'Épreuve Professionnelle de Synthèse au DQP TL comporte trois parties correspondantes chacune aux neuf compétences visées plus haut.

Il s'agira de vérifier des éléments de savoirs sur les compétences sus-énoncées, notamment sa capacité à transférer les connaissances des cours à une ou des situations connues.

L'examineur veillera à proposer des questions dans un style direct, avec un langage accessible, clair, concis et adapté au niveau de l'apprenant moyen. De même que les procédés de fabrication devraient être précis. Pour ce faire, les outils d'évaluation ci-après sont recommandés :

- Les questions à choix multiples ;
- Les questions à réponses courtes ou élaborées ;
- Les schémas à faire, à lire ou à interpréter ;
- Une situation problème (textes, photographies, ou études de cas) pour soutenir les questions) en adéquation avec les objectifs pédagogiques.

Les exercices comporteront un nombre de questions avec un degré de difficultés devant permettre au candidat moyen de pouvoir terminer l'épreuve dans le temps imparti. En tout état de cause, l'examineur s'assurera qu'aucun candidat ne pourra terminer l'épreuve en moins de trois heures.

Partie 1 : Hygiène (6 pts) – sécurité (10pts) – Environnement (4 pts) :	20 points
Partie 2 : Technologies de transformation (100%)	50 points
Partie 3 : Entreprenariat et gestion de l'unité:	30 points

a) **Pour la partie 1**, les questions porteront sur :

- Les risques professionnels ;
- Les moyens de prévention ;
- Le secourisme.
- La protection de l'environnement ;
- Les pollutions ;
- Les nuisances sur l'environnement.

b) **Pour la partie 2**, les questions porteront sur :

- Les matériels utilisés dans une unité de transformation
- La pasteurisation
- La fabrication de la crème glacée
- La fabrication du yaourt
- La fabrication du fromage
- La fabrication du beurre

c) **Pour la partie 3**, les questions porteront sur :

- La détermination des coûts fixes de transformation ;
- L'élaboration d'un calendrier de travail;
- L'analyse d'un bilan d'exercice.

NB : Cette épreuve pourrait comporter :

- la mise en situation et hypothèses. Il s'agit des remarques préliminaires faites sur des feuilles précisant des consignes relatives au sujet, les documents techniques et instruments autorisés, la description du sujet ;
- le travail à faire, notamment le travail à effectuer par le candidat et un barème de notation détaillé des différentes parties ;
- des annexes comportant une image de matériel, des figures.

## **DEFINITION DE L'ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE**

### **1. DUREE ET COEFFICIENT :**

L'Épreuve de Mise en Situation Professionnelle au DQP de la spécialité Transformateur de Lait (TRL) est une épreuve pratique d'une durée de 08 heures et de coefficient 10.

Une note inférieure à 12/20 sera considérée comme éliminatoire.

### **2. COMPETENCES VISEES**

L'Épreuve de Mise en Situation Professionnelle au DQP TRL vise à évaluer chez le candidat les compétences suivantes :

- S'approvisionner en lait et intrants (Vérifier la pureté et la fraîcheur du lait)
- Pasteuriser le lait
- Fabriquer la crème glacée
- Fabriquer le yaourt
- Fabriquer le fromage
- Fabriquer le beurre
- Conditionner les produits laitiers
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

#### **a. STRUCTURE ET PONDERATION DE L'ÉPREUVE**

L'Épreuve de Mise en Situation Professionnelle au DQP ME comporte une partie et se déroule en atelier.

Le formateur proposera une épreuve dans laquelle l'apprenant devra mener les activités suivantes :

- Vérifier la pureté et la fraîcheur du lait
- Pasteuriser le lait
- Fabriquer la crème glacée
- Fabriquer le yaourt
- Fabriquer le fromage
- Fabriquer le beurre
- Conditionner les produits laitiers
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication

Le formateur veillera à proposer une pondération qui tienne compte véritablement et prioritairement sur les aspects pratiques.

NB : Cette épreuve pourrait comporter :

- La mise en situation et hypothèses. Il s'agit des remarques préliminaires faites sur des feuilles précisant des consignes relatives au sujet, les documents techniques et instruments autorisés, la description du sujet ;
- Le travail à faire, notamment le travail à effectuer par le candidat et un barème de notation détaillé des différentes parties ;
- Des annexes comportant une description d'ensemble et/ou des descriptions des produits à obtenir ;
- Le coût estimatif et le débit de matériel par candidat.

## 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.