

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

SECTEUR : AGRO INDUSTRIE

METIER : TRANSFORMATEUR DE CACAO

NIVEAU DE QUALIFICATION : OUVRIER QUALIFIÉ



EQUIPE DE PRODUCTION

Attributions	Noms et Prénoms	Fonction	Téléphone
Script	ONG-DJAGUE HOULI Prosper	Point Focal MINADER	694 156 277
Membre	ELOUNDOU Eugène François Xavier	Professionnel	675 449 533
	PETAGOU DJATCHEU Igor Landry		696 576 787
	MBOUMA GOUETH François		697 109 573
	SINGUI Samuel		691 108 805

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 cacao (Niveau de qualification : (Ouvrier) 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
GPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
EPC	Équipements de Protection Collective
EPI	Équipements de Protection Individuelle
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points
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
REV	Référentiel d'Évaluation

TABLE DES MATIÈRES

EQUIPE DE PRODUCTION	2
REMERCIEMENTS	3
ABRÉVIATIONS ET ACRONYMES	4
I. PRESENTATION D'UN REFERENTIEL D'EVALUATION ET DE CERTIFICATION	6
A). NATURE.	6
B) STRUCTURE.....	6
C) FINALITÉS.	6
D) ELÉMENTS PRESCRIPTIFS.....	7
II. PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS	7
2.1. CONCEPTS	7
2.2. PRINCIPALES DÉFINITIONS	8
III.DESCRPTION SYNTHÈSE DU RÉFÉRENTIEL DE FORMATION	9
a. Tableau synthèse du référentiel de formation	9
b. Tableau d'analyse des compétences générales et du processus de travail	11
IV.PRÉSENTATION DES OUTILS.....	12
IV.1 TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS.....	12
IV.2 DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	12
IV.3 FICHE D'ÉVALUATION	13
V. ÉVALUATION DES COMPÉTENCES	13
a. Modalités d'évaluation formative.....	13
b. Éléments d'évaluation	13
c. Évaluation sommative.....	14
A.COMPETENCES TRADUITES EN SITUATION.....	18
MODULE N° 01 : MÉTIER ET FORMATION.....	19
MODULE N° 03 : INSERTION DANS LA VIE SOCIALE	22
MODULE N°04 : HYGIÈNE, SANTÉ, SÉCURITÉ ET ENVIRONNEMENT	27
MODULE N° 17 : LÉGISLATION	32
B. COMPETENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT	37
MODULE N° 02 : COMMUNICATION	38
MODULE N° 05 : INFORMATIQUE.....	43
MODULE N° 06 : MATHÉMATIQUES APPLIQUÉES.....	48
MODULE 07 : SCHÉMAS DES PROCÉDÉS ALIMENTAIRES	53
MODULE N°08 : NOTIONS DE BASE EN BIOCHIMIE ET EN MICROBIOLOGIE.....	57
MODULE 09 : GESTION DES STOCKS ET APPROVISIONNEMENTS.....	63
MODULE 10 : CONDUITE DES OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION, DE CONDITIONNEMENT ET DE STOCKAGE.....	68
MODULE N°11 : ENTRETIEN DU POSTE ET DU MATÉRIEL	71
MODULE N° 12 : ANALYSE DES MATIÈRES PREMIÈRES ET DES PRODUITS	74
MODULE N°13 : APPAREILLAGE	77
MODULE N°14 : PROCÉDÉS ET TECHNIQUES NOUVEAUX.....	80
MODULE N°15 : DÉMARCHE QUALITÉ.....	83
MODULE N°16 : TECHNIQUE DE COMMERCIALISATION	86
MODULE N°18: ENTREPRENEURIAT	89
MODULE N°19 : STAGE PROFESSIONNEL	92
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	98

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 comportement 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 :
 - Éléments 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

Termes	Définition
Activités d'apprentissage.	Actions diverses proposées par le formateur dans le but de favoriser l'atteinte d'un objectif d'apprentissage.
Appréciation.	Démarche de la pensée aboutissant à un jugement de valeur.
Banque d'épreuves.	Réserve d'épreuves couvrant les modules d'un programme de formation. La banque peut être informatisée ou sur papier.
Critère.	Élément auquel se réfère une personne pour juger, apprécier ou définir quelque chose.
Éléments critères.	Caractéristique d'une performance ou d'un produit. On se réfère à cette caractéristique pour mesurer ou donner une appréciation.
Épreuve.	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.
Évaluation.	Action de juger et d'apprécier la valeur d'une chose, d'une technique, d'une méthode ou d'une personne.
Évaluation critériée.	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.
Évaluation formative.	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.
Évaluation multidimensionnelle.	Évaluation dont les différents aspects d'une compétence : savoirs, savoir être et savoir-faire sont pris en compte.
Évaluation de sanction ou certificative.	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.
Fidélité d'un instrument d'évaluation.	Capacité d'un instrument de mesurer avec la même exactitude chaque fois qu'il est utilisé.
Jugement.	Démarche intellectuelle par laquelle une personne se forme une opinion et l'émet.
Règle de verdict.	Élément d'évaluation qui doit être obligatoirement réussi.
Reprise.	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.
Seuil de réussite.	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.
Test d'une épreuve.	Essai d'une épreuve auprès d'un groupe restreint d'apprenants afin de vérifier la faisabilité et la validité de l'épreuve.
Tolérance.	Marge d'inexactitude ou d'erreur admise lors d'une épreuve de

	connaissances pratiques ou d'activités d'apprentissage pratique
Univoque.	Se dit d'une interprétation unique
Validité d'un instrument d'évaluation.	Capacité d'un instrument de mesurer réellement ce qu'il prétend évaluer.
Versions d'une épreuve.	Différentes épreuves évaluant la même compétence, soit 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 cacao 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 conservation, de conditionnement et de stockage des produits dérivés du cacao, 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 de transformateur de cacao à acquérir les cabosses et les fèves de cacao de bonne qualité, convertir ces fèves en produits dérivés, conditionner et commercialiser les produits obtenus. Il veille également à la qualité des produits qu'il met sur le marché.

Dans l'exercice de son métier, l'ouvrier qualifié Transformateur de cacao doit maîtriser les caractéristiques des fèves de cacao qu'il utilise, et connaître les étapes de fabrication des produits dérivés du cacao. Lors de la réalisation des produits, dont il assure toutes les étapes, il doit savoir utiliser un certain nombre de matériel et d'équipements (presse, torréfacteur, broyeur, concheuse, raffineuse, ...).

Étant donné que l'ouvrier qualifié Transformateur de cacao 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 d'ouvrier qualifié Transformateur de cacao 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
01	MEF01	Se situer au regard du métier et de la formation	Métier et Formation	30
02	COM02	Communiquer en milieu professionnel	Communication	30
03	IVS03	S'intégrer dans la vie sociale	Insertion dans la vie sociale	30
04	QHSE04	Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	30
05	INFO05	Utiliser les fonctions de base en informatique	Informatiques	45
06	MAP06	Utiliser les mathématiques en contexte professionnel	Mathématiques appliquées	45
07	SPA07	Réaliser les schémas des procédés alimentaires	Schémas des procédés alimentaires	45
08	NBM08	Appliquer les notions de technologies de base relatives à la biochimie et microbiologie	Notions de base en biochimie et en microbiologie	75
09	GSA11	S'approvisionner en matières premières et intrants	Gestion des stocks et approvisionnements	45
10	TCS10	Mettre en œuvre et contrôler les opérations de transformation, de conditionnement et de stockage	Conduite des opérations de transformation, de conditionnement et de stockage	120
11	EPT11	Entretenir le poste et matériel de travail	Entretien du poste et du matériel	60
12	AMP12	Surveiller la qualité des matières premières et des produits	Analyse des matières premières et des produits	60
13	APP13	Utiliser les appareils techniques	Appareillage	75
14	PTN14	Définir les nouveaux équipements et procédés	Procédés et techniques nouveaux	45
15	DEQ15	Planifier une démarche qualité	Démarche qualité	45
16	TCM16	Mettre en œuvre les techniques de commercialisation	Technique de commercialisation	45
17	LEG17	Respecter la législation du travail	Législation du travail	30
18	ENT18	Appliquer les démarches entrepreneuriales	Entrepreneuriat	30
19	STG19	S'intégrer en milieu professionnel	Stage Professionnel	300
Total				1185

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

TRANSFORMATEUR DE CACAO (Ouvrier Qualifié) COMPÉTENCES PARTICULIÈRES		COMPÉTENCES GÉNÉRALES										PROCESSUS				
		Se situer au regard du métier et de la formation	Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles	S' intégrer dans la vie sociale	Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Utiliser les fonctions de base en informatique	Utiliser les mathématiques en contexte professionnel	Réaliser les schémas des procédés alimentaires	Appliquer les notions de technologies de base relatives à la biochimie et microbiologie	Respecter la législation du travail	Appliquer une démarche entrepreneuriale	Organiser le travail	Planifier le travail	Appliquer les procédures dans le respect de la réglementation ;	Rendre compte	Nombre de compétences
DUREE TOTALE: 1185 h		1	2	3	4	5	6	7	8	17	18					10
NUMÉROS		1	2	3	4	5	6	7	8	17	18					10
S'approvisionner en matières premières et intrants	9	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	
Mettre en œuvre et contrôler les opérations de transformation, de conditionnement et de stockage	10	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	
Entretenir le poste et matériel de travail	11	○	●	●	●	●	●	●	●	●	○	▲	▲	▲	▲	
Surveiller la qualité des matières premières et des produits	12	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	▲	▲	▲	▲	
Utiliser les appareils techniques	13	○	●	●	●	●	●	○	●	●	●	▲	▲	▲	▲	
Définir les nouveaux équipements et procédés	14	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	
Planifier une démarche qualité	15	○	●	●	●	●	●	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	
Mettre en œuvre les techniques de commercialisation	16	○	●	●	●	●	●	○	●	●	○	▲	▲	▲	▲	
S'intégrer en milieu professionnel	19	○	●	●	●	●	○	●	●	●	●	▲	▲	▲	▲	
NOMBRE DE COMPÉTENCES	09															19

IV. PRÉSENTATION DES OUTILS

Les outils pour l'évaluation de chacune des compétences retenues pour le métier de **“Transformateur de cacao”** 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	• Tableau de spécifications • Description de l'engagement • Fiche d'évaluation
Compétence traduite en comportement	• Tableau de spécifications • Description de l'épreuve • Fiche d'évaluation

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

METIER : OUVRIER TRANSFORMATEUR DE CACAO					VOLUME HORAIRE : 1 185 h					
N°	Énoncé de la compétence	Intitulé Module	Durée totale	Modalités	Stratégie d'évaluation	Durée de l'épreuve	Traduction	Types	Seuil de réussite	Matériels nécessaires
01	Se situer au regard du métier et de la formation	Métier et Formation	30	Pratique et orale	Ps	2h	S	G	80%	Voir description des épreuves
02	Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles	Communication	30	Écrite et orale	Ps Pt	2h	C	G		
03	S'intégrer dans la vie sociale	Insertion dans la vie sociale	30	Pratique	Ps	2h	S	G		
04	Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement	30	Orale et écrite	Ps Pt	2h	S	G		
05	Utiliser les fonctions de base en informatique	Exploitation des outils informatiques	45	Écrite Pratique	Ps Pt	3h	C	G		
06	Utiliser les mathématiques en contexte professionnel	Mathématiques appliqués	45	Écrite	Pt Ps	3h	S	G		
07	Réaliser les schémas des procédés alimentaires	Schémas des procédés alimentaires	45	Écrite et pratique	Ps Pt	3h	C	G		
08	Appliquer les notions de technologies de base relatives à la biochimie et microbiologie	Notions de base en biochimie et en microbiologie	75	Écrite et pratique	Ps Pt	5h	C	G		
09	S'approvisionner en matières premières et intrants	Gestion des stocks et Approvisionnements	45	Écrite	Ps Pt	3h	C	P		

10	Mettre en œuvre et contrôler les opérations de transformation, de conditionnement et de stockage	Conduite des opérations de transformation, de conditionnement et de stockage	120	Écrite et Pratique	Ps Pt	8h	C	P		
11	Entretenir le poste et le matériel de travail	Entretien du poste et du matériel	60	Écrite et Pratique	Ps Pt	4h	C	P		
12	Surveiller la qualité des matières premières et des produits	Analyse des matières premières et des produits	60	Écrite et Pratique	Ps Pt	4h	C	P		
13	Utiliser les appareils techniques	Appareillage	75	Pratique et écrite	Ps	5h	S	P		
14	Définir les nouveaux équipements et procédés	Procédés et techniques nouveaux	45	Écrite	Ps	3h	C	P		
15	Planifier une démarche qualité	Démarche qualité	45	Pratique et écrite	Ps Pt	3h	C	P		
16	Mettre en œuvre les techniques de commercialisation	Technique de commercialisation	45	Pratique et écrite	Ps Pt	3h	C	P		
17	Respecter la législation du travail	Législation	30	Pratique et écrite	Ps Pt	2h	C	P		
18	Appliquer une démarche entrepreneuriale	Entrepreneuriat	30	Pratique et écrite	Ps Pt	2h	C	P		
19	S'intégrer en milieu de travail	Stage Professionnel	300	Pratique	Ps Pt	20h	S	P		
Total			1185							
Ps : processus										
Pt : produit										

Le tableau de synthèse ci-dessus présente l'énoncé des 19 compétences du métier d'ouvrier qualifié Transformateur de Cacao (TC) 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 4 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.

A.COMPETENCES TRADUITES EN SITUATION

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Module N° 01 : Métier et Formation

Compétence	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	☐
	2. Recueil de données sur les caractéristiques du marché du travail	2.1 Résume les principales caractéristiques du travail	☐
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	☐
		3.2 Décrit les modes d'évaluation	☒
Confirmer ou infirmer son orientation professionnelle	4. Participation à une rencontre de groupe	4.1 Exprime sa perception du programme de formation	☐
		4.2 Compare sa perception du programme de formation avec le marché du travail	

Seuil de réussite: 80% des critères d'évaluation, dont les critères cochés, pour que l'on considère la compétence acquise.

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT	
N° 01	Énoncé de la Compétence : Se situer au regard du métier et de la formation Module : Métier et Formation Code : MEF01
<i>Renseignements généraux</i>	
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 ». 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.	
<i>Déroulement ou Contenu</i>	
➤ <i>S'informer des réalités du métier et des perspectives professionnelles</i> 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. Dans leur recherche, les apprenants auront à préciser : – deux types d'entreprises et leurs produits ou services offerts; – des perspectives d'emploi et l'échelle de salaires dans ce milieu de travail; – des tâches associées au métier; – les principales conditions de travail ; – les conditions d'entrée sur le marché de travail ; – des habiletés et des comportements qui sont propres au métier.	
➤ <i>S'informer sur le référentiel et la démarche de formation</i> 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.	
➤ <i>Confirmer ou infirmer son orientation professionnelle</i> 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								
N° 01	Énoncé de la Compétence : Se situer au regard du métier et de la formation Code : MEF01	Durée : 2 h						
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation:		<table border="1"> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </table>	Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
Résultat								
SUCCÈS	ÉCHEC							
☐	☐							
Signature du formateur :								
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION								
	Jugement							
1. RECUEIL DE DONNÉES SUR LA NATURE ET SUR LES EXIGENCES DU MÉTIER	OUI	NON						
1.1 Décrit la nature et les exigences de l'emploi	☐	☐						
2. RECUEIL DE DONNÉES SUR LES CARACTÉRISTIQUES DU MARCHÉ DU TRAVAIL	☐	☐						
2.1 Résume les principales caractéristiques du travail								
3. COLLECTE D'INFORMATIONS SUR LE PROGRAMME, LA DÉMARCHE DE FORMATION ET D'ÉVALUATION	☐	☐						
3.1 Décrit les compétences à acquérir	☐	☐						
3.2 Décrit les modes d'évaluation								
4. PARTICIPATION À UNE RENCONTRE DE GROUPE	☐	☐						
4.1 Exprime sa perception du programme de formation	☐	☐						
4.2 Compare sa perception du programme de formation avec le marché du travail								
5. PRÉSENTATION D'UN BILAN PERSONNEL	☐	☐						
5.1 Précise ses goûts, ses aptitudes, ses champs d'intérêt et ses qualités personnelles	☐	☐						
5.2 Fait une synthèse des différents aspects du métier	☐	☐						
5.3 Justifie son choix de poursuivre ou non le programme de formation								
TOTAL:	/9							
Seuil de réussite: Six des neuf critères d'évaluation, dont la satisfaction aux exigences des critères 3.2, 5.2 et 5.3.								
Remarque								

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Module N° 03 : Insertion dans la vie sociale

compétence	S'insérer dans la vie sociale		
Durée d'apprentissage/Evaluation	28h/2h		
Code	IVS03		
Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	Décision
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	
		1.2 Observation du contexte d'application des règles	
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	
	3. Informations sur les lois répressives	3.1 Maîtrise des lois répressives	
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	
	5. Compréhension des stratégies de lutte contre la pauvreté	4.2 Collecte des données pertinentes sur la lutte contre la pauvreté	
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.	
	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.	
Disposer des compétences relationnelles.	7. Développement des relations amicales	7.1. Compréhension de la citoyenneté, la culture de la paix et la cohésion sociale.	
Prendre des décisions	8. Utilisation des textes de la	9.1 Collectes des données sur le rôle et le mode de fonctionnement des institutions de la République, des	

responsables	république	collectivités territoriales et les principes de la démocratie.	
		9.2 Exploitation des textes sur les régimes juridiques des libertés et droits fondamentaux.	
Prendre une décision quant à son intégration sociale	10. Exploration de l'environnement social	10.1 Appréciation de l'intégration en milieu social	
Mettre en œuvre sa décision	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	
Seuil de réussite: au moins 80% des critères d'évaluation dont les critères cochés, pour que l'on considère la compétence acquise.			

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT		
N° 03	Énoncé de la compétence S'insérer dans la vie sociale Module : Vie Sociale	Code : IVS03
<i>Renseignements généraux</i>		
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.		
<i>Déroulement ou Contenu</i>		
➤ <i>Développer une démarche de découverte de son environnement social</i>		
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.		
➤ <i>Comparer les exigences de l'environnement social à ses exigences personnelles</i>		
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.		
➤ <i>Développer et mobiliser ses ressources pour un bien-être physique et psychologique</i>		
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.		
➤ <i>Prendre une décision quant à son intégration sociale</i>		
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.		
➤ <i>Mettre en œuvre sa décision</i>		
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 dégageant 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		
N° 03	Énoncé de la compétence : S'insérer dans la vie sociale Module : Vie Sociale	Durée 2 h
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation:		
Signature du formateur:		Succès Échec
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		
6. Exploitation des textes sur libertés des droits fondamentaux.		
6.1 Distinction des principales libertés des droits fondamentaux.		
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.		
8. Développement des relations amicales		
8.1 Compréhension de la citoyenneté, la culture de la paix et la cohésion sociale.		
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.		
10. Exploration de l'environnement social		

10.1 Appréciation de l'intégration en milieu social		
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		
TOTAL :		
Seuil de réussite: 80% des critères d'évaluation, dont la satisfaction aux exigences des critères 1.1, 2.1, 3.2, 5.1		
Remarque		

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Module N°04 : Hygiène, santé, sécurité et environnement

Compétence	Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement		
Durée d'apprentissage/Evaluation	28h/2h		
Code	HSE04		
Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	
S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail	1. Identification du corpus et du dispositif juridique	1.1 Interprétation juste de la législation du travail.	☒
		1.2 Relevé approprié des normes et des procédures de santé et de sécurité au travail.	☐
		1.3 Repérage adéquat de l'information dans les documents et les pictogrammes.	☐
Identifier les risques relatifs à la santé et à la sécurité dans l'environnement professionnel	2. Identification des risques liés à la santé en milieu de travail	2.1 Repérage correct des situations à risques et des sources de dangers.	☐
		2.2 Appréciation juste des risques associés à la situation.	☐
	3. Identification des risques liés à la sécurité et à l'environnement	3.1 Anticipation juste des dangers actuels ou potentiels.	☐
		3.2 Reconnaissance juste des comportements et des attitudes comportant des risques.	☒
Appliquer des mesures préventives reliées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail	4. Distinction des équipements de protection individuelle et collective	4.1 Utilisation conforme des équipements de protection individuelle et collective	☒
		4.2 Reconnaissance juste des mesures préventives.	☒
	5. Identification des normes de sécurité	5.1 Reconnaissance 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	☐

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Module N°04 : Hygiène, santé, sécurité et environnement

Compétence	Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement		
Durée d'apprentissage/Evaluation	28h/2h		
Code	HSE04		
Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	
Intervenir en situation d'urgence	6 Évaluation du niveau de gravité de la situation	6.1 Appréciation juste de la gravité de la situation	☐
		6.2 Manifestation d'attitudes et de comportements sécurisants et réconfortants.	☐
	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.	☐
Prévenir les infections transmissibles sexuellement (ITS), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles	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 Reconnaissance des conséquences possibles de comportements inappropriés.	☐
Développer un comportement écologiquement responsable	9 Information sur les normes environnementales	9.1 Synthèse des informations recueillies	☒
	10 Information sur les risques et dégâts des produits utilisés	10.1 Cueillette d'informations pertinentes	☐
Seuil de réussite: Quatorze des dix-neuf critères d'évaluation, dont les critères cochés, pour que l'on considère la compétence acquise			

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT

N° 04

Énoncé de la compétence : Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement
Code : HSE04

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer l'engagement de l'apprenant dans un processus évolutif visant l'acquisition de la compétence « Prévenir les atteintes à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement ».

L'évaluation des connaissances de l'apprenant est faite tout au long de la formation par le formateur. L'évaluation des habiletés pratiques et des comportements adéquats sera aussi réalisée pendant la durée complète du programme, mais par l'entremise des compétences particulières.

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

➤ *S'informer des lois et des règlements sur la santé et la sécurité au travail*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui précise les éléments du cadre juridique dans lequel s'exerce le métier. Durant cette rencontre, l'apprenant devrait déterminer au moins deux droits et deux devoirs qui sont ceux d'un employé œuvrant pour une entreprise du secteur. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que toutes les personnes aient l'occasion de s'exprimer.

➤ *Appliquer des mesures préventives reliées à l'hygiène, la santé et la sécurité au travail*

L'apprenant devrait remettre un rapport/compte rendu écrit dans lequel il explique les risques associés au métier qu'il a choisi et les comportements sécuritaires qu'il doit manifester. Dans ce rapport, il devrait démontrer sa prise de conscience au regard des risques et réalités de son environnement de travail.

➤ *Prévenir les infections transmissibles sexuellement (ITS), le virus d'immunodéficience humaine (VIH/SIDA) et d'autres maladies transmissibles*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur la prévention des MST et du VIH. Durant cette rencontre, l'apprenant serait appelé à réfléchir sur les comportements préventifs et sur les risques sur la santé. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que toutes les personnes aient l'occasion de s'exprimer, démontrant ainsi leur prise de conscience.

➤ *Intervenir en situation d'urgence*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une rencontre de groupe qui porte sur la mise en relation du métier avec les obligations de celui qui le pratique sur le plan de la prévention des atteintes à la santé et à la sécurité. Durant cette rencontre, l'apprenant devrait établir au moins deux liens entre son métier et les organismes en charge dans le domaine. Une telle rencontre devrait être dirigée de manière à ce que toutes les personnes aient l'occasion de s'exprimer.

➤ *Développer un comportement écologiquement responsable*

L'évaluation de l'apprenant s'effectuerait à l'occasion d'une cueillette d'informations et de la production d'une synthèse écrite. L'apprenant devrait identifier au moins deux normes

environnementales spécifiques à son métier et les principaux produits qui peuvent avoir un impact sur l'environnement. Dans ce rapport, il devrait démontrer sa prise de conscience au regard des impacts de son métier sur l'environnement et des responsabilités qui lui incombent dans la protection de celui-ci.

FICHE D'ÉVALUATION								
N° 04	Énoncé de la compétence: Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement Code : HSE04	Durée : 2h						
Nom de l'apprenant : Établissement d'enseignement : Date de l'évaluation :								
Signature du formateur :		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>	Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
Résultat								
SUCCÈS	ÉCHEC							
☐	☐							
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION								
	Jugement							
1. IDENTIFICATION DU CORPUS ET DU DISPOSITIF JURIDIQUE	OUI	NON						
1.1 Interprétation juste de la législation du travail.	☐	☐						
1.2 Relevé approprié des normes et des procédures de santé et de sécurité au travail.	☐	☐						
1.3 Repérage adéquat de l'information dans les documents et les pictogrammes.	☐	☐						
2. IDENTIFICATION DES RISQUES LIES A LA SANTE EN MILIEU DE TRAVAI	☐	☐						
2.1 Repérage correct des situations à risques et des sources de dangers.	☐	☐						
2.2 Appréciation juste des risques associés à la situation.								
3. IDENTIFICATION DES RISQUES LIES A LA SECURITE ET A L'ENVIRONNEMENT	☐	☐						
3.1 Anticipation juste des dangers actuels ou potentiels.	☐	☐						
3.2 Reconnaissance juste des comportements et des attitudes comportant des risques.								
4. DISTINCTION DES EQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE	☐	☐						
4.1 Utilisation conforme des équipements de protection individuelle et collective	☐	☐						
4.2 Reconnaissance juste des mesures préventives.								
5. IDENTIFICATION DES NORMES DE SECURITE								
5.1 Reconnaissance 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.	☐	☐						

FICHE D'ÉVALUATION		
N° 04	Énoncé de la compétence: Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement Code : HSE04	Durée : 2h
6. EVALUATION DU NIVEAU DE GRAVITE DE LA SITUATION		
6.1 Appréciation juste de la gravité de la situation		☐
6.2 Manifestation d'attitudes et de comportements sécurisants et réconfortants.		☐
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.		☐
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 Reconnaissance des conséquences possibles de comportements inappropriés.		☐
9. INFORMATION SUR LES NORMES ENVIRONNEMENTALES		
9.1 Synthèse des informations recueillies		☐
10. INFORMATION SUR LES RISQUES ET DEGATS DES PRODUITS UTILISES		
10.1 Cueillette d'informations pertinentes		☐
TOTAL:		/19
Seuil de réussite: Quatorze des dix-neuf critères d'évaluation, dont la satisfaction aux exigences des critères 1.1, 3.1, 3.2, 4.1, 4.2, 7.1 et 9.1		
Remarque		

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Module N° 17 : Législation				
Compétence	Respecter la législation du travail			
Durée d'apprentissage /Évaluation	28/2h			
Code	LEG17			
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Reconnaître l'importance du cadre normatif et légal qui régit le métier	Produit	1. Identification des structures légales	1.1 Identification correcte de la structure légale, réglementaire et normative au niveau international et national.	☒
	Produit	2. Application de lois relatives au métier	2.1. Identification correcte des lois et des règlements du Cameroun relatifs au métier	☒
	Processus		2.2. Reconnaissance juste des obligations des différents organismes et organisations du métier	☐
Appréhender les notions de droits et devoirs	Processus	3. Appréhension 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	☒
Identifier les différents contrats de travail	Processus	4. Signature du contrat	4.1. Appréhension judicieuse de l'importance du contrat de travail	☐
	Produit		4.2. Distinction correcte des différents contrats de travail	☒
	Processus		4.3. Identification judicieuse du processus de modification du contrat de travail	☒

Analyser un cahier de charge	Processus	5. Interprétation d'un cahier de charge	5.1. Appréhension exacte de la notion de cahier de charge	☐
			5.2. Identification exacte des qualités d'un cahier de charge	☒
			5.3. Lecture judicieuse d'un cahier de charge	☒

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT		
N°17	Énoncé de la compétence : Respecter la législation du travail Module: Législation	Code : LEG17
<i>Renseignements généraux</i>		
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.		
<i>Déroulement de l'épreuve</i>		
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.		
<i>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</i>		
• Textes des lois • Exemples de contrat de travail		
<i>Consigne particulière</i>		
• 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					
N°17	Énoncé de la compétence : Respecter la législation du travail Module: Législation			Durée : 28h/2h	
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				OUI	NON
1.1 Identification correcte de la structure légale, réglementaire et normative au niveau international et national.				☐	☐
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. Appréhension 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				☐	☐
3.3Reconnaissance correcte des droits et devoirs des employeurs				☐	☐
4. Signature du contrat				☐	☐
4.1. Appréhension judicieuse de l'importance du contrat de travail				☐	☐
4.2. Distinction correcte des différents contrats de travail				☐	☐
4.3. Identification judicieuse du processus de modification du contrat de travail				☐	☐

5. Interprétation d'un cahier de charge 5.1. Appréhension exacte de la notion de cahier de charge 5.2. Identification exacte des qualités d'un cahier de charge 5.3. Lecture judicieuse d'un cahier de charge			☐	☐
			☐	☐
			☐	☐
TOTAL:			/100	
Seuil de réussite: 80%				
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.	Oui ☐	Non ☐		
Remarque				

B. COMPETENCES TRADUITES EN COMPORTEMENT

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Module N° 02 : Communication				
Compétence	Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles			
Durée d'apprentissage / Évaluation	28h/2 h			
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 données	6.1. Utilisation judicieuse des données	
		7. Manipulation des langues officielles	8.1. Respect strict des règles de grammaire et d'orthographe.	05
		8. Exploitation des bulletins d'analyse	8.1. Lecture correcte des bulletins d'analyse	05
Interagir avec les membres de l'équipe et la hiérarchie	Processus	9. Expression d'une opinion	9.1. Utilisation correcte du langage professionnel	05
		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.	05
		14. Production of a report	14.1 Efficient application of notes taking	05
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
Adopter des comportements éthiques	Processus	17. Respect des droits et des obligations	17.1. Respect des droits et des obligations des personnes en milieu de travail et dans les communautés.	05
		18. Reconnaissance de la valeur d'équité	18.1. Reconnaissance de la valeur d'une culture d'équité	05
		19. Démonstration de probité	19.1. Démonstration de probité dans toute situation.	05
		20. Identification des manquements à l'éthique	20.1. Reconnaissance des conséquences de manquements à l'éthique pour soi et les autres.	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	
N°02	Énoncé de la compétence : Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles
<i>Renseignements généraux</i>	
L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Communiquer en milieu professionnel 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.	
<i>Contenu de l'épreuve</i>	
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.	
<i>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</i>	
• 01 micro-ordinateur • 01 vidéoprojecteur • Etc.	
<i>Consigne particulière</i>	
• 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				
N°02	Énoncé de la compétence : Communiquer en milieu professionnel dans les deux langues officielles	Durée 2 h		
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 05
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 données				
6.Manipulation des langues officielles 6.1. Respect strict des règles de grammaire et d'orthographe.				0 ou 05
7. Exploitation des bulletins d'analyse 7.1. Lecture correcte des bulletins d'analyse				0 ou 05
8. EXPLOITATION OF DOCUMENTARY RESOURCES 8.1 Determination of pertinent elements of a document				0 ou 05
9. EXPRESSION D'UNE OPINION 9.1 Utilisation correcte du langage professionnel				0 ou 05
10. EXPRESSION OF AN OPINION 10.1 Good use of professional language				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 05
14. PRODUCTION OF A REPORT 14.1 Efficient application of notes taking			0 ou 05
15. IDENTIFICATION DU BESOIN DU VIS-A-VIS 15.1 Détermination précise du besoin d'un tiers			0 ou 05
16. PROPOSITION DES SOLUTIONS 17.1 Communication appropriée de l'information pertinente			0 ou 05
18. IDENTIFICATION DES COMPETENCES DE L'EQUIPE 18.1 Élaboration appropriée du plan de travail 18.2 Détermination des profils nécessaires			0 ou 05
19. GESTION DES RAPPORTS 19.1 Reconnaissance de l'importance d'une communication franche et adaptée aux situations			0 ou 05
20. Respect des droits et des obligations 20.1 Respect des droits et des obligations des personnes en milieu de travail et dans les communautés.			0 ou 05
21. Reconnaissance de la valeur d'équité 21.1. Reconnaissance de la valeur d'une culture d'équité			0 ou 05
21. Démonstration de probité 21.1. Démonstration de probité dans toute situation.			0 ou 05
22. Identification des manquements à l'éthique 22.1. Reconnaissance des conséquences de manquements à l'éthique pour soi et les autres	.		0 ou 05
TOTAL:	/100		
Seuil de réussite: 80% et obligation de satisfaire aux critères : 2.1, 6.1, 13.1			
Règle de verdict: 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 4.	Oui	Non	
Remarque : 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.			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
Module N° 05 : Informatique				
Compétence		Utiliser les fonctions de base en informatique		
Durée d'apprentissage / Évaluation		42h/3 h		
Code		INF05		
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Préparer son poste de travail.	Processus	1. Reconnaître les composants d'un ordinateur	1.1 Identification des composants d'un ordinateur	05
		2. Reconnaître les ports de branchement des périphériques	2.1 Indentification des types de ports	05
	Produit		2.2 Assemblage correct des composants	05
Utiliser les fonctions de base d'un système d'exploitation	Processus	3. Utiliser un logiciel d'exploitation.	3.1 Utilisation appropriée des principales fonctions d'un système d'exploitation	10
		4. Créer des dossiers et classer des fichiers	4.1 Gestion des dossiers et des fichiers	05
		5. Créer des copies de sécurité.	5.1 Application rigoureuse des mesures de protection des données	05
Saisir des données.	Processus	6. Utiliser un logiciel de traitement de texte et un tableur.	6.1 Utilisation appropriée des fonctions de base d'un logiciel de traitement de texte et d'un tableur	15
	Produit	7. Sauvegarder et imprimer des documents.	7.1 Application des fonctions de sauvegarde et d'impression	10
Monter une présentation.	Processus	8. Utiliser des logiciels de présentation de texte	8.1 Utilisation appropriée des fonctions de base d'un logiciel de présentation	10
	Produit	9. Sauvegarder et imprimer des documents.	9.1 Application des fonctions de sauvegarde et d'impression	05
Naviguer sur Internet.	Processus	10. Connaître les différents moteurs de recherche.	10.1 Choix approprié des outils, du site et des critères de recherche	10
			10.2 Repérage approprié de l'information recherchée	05

	Produit	11. Savoir utiliser le courrier électronique.	11.1 Transmission et réception correctes d'un message	05
			11.2 Attache appropriée d'un document à un message	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		
N° 05	Énoncé de la compétence : Utiliser les fonctions de base en informatique Module: Informatique	Code : INF05
<i>Renseignements généraux</i> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Exploiter des outils informatiques ». 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 0 heures, et inclure la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques pour les différents éléments de compétence. <i>Contenu de l'épreuve</i> 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. <i>Matériel (Pour un groupe de 25 apprenants)</i> • 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. <i>Consigne particulière</i> • L'épreuve pourrait être administrée après le temps d'apprentissage de la compétence 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									
N° 05	Énoncé de la Compétence : Utiliser les fonctions de base en informatique Module : Informatique		Durée : 3 h						
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur:			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>	Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
☐	☐								
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS						
1. RECONNAITRE LES COMPOSANTS D'UN ORDINATEUR 1.1 Identification des composants d'un ordinateur			0 ou 10						
2. RECONNAITRE LES PORTS DE BRANCHEMENT DES PERIPHERIQUES 2.1 Indentification des types de ports 2.2 Assemblage correct des composants			0 ou 5 0 ou 5						
3. UTILISER UN LOGICIEL D'EXPLOITATION 3.1 Utilisation appropriée des principales fonctions d'un système d'exploitation			0 ou 10						
4. CREER DES DOSSIERS ET CLASSER DES FICHIERS 4.1 Gestion des dossiers et des fichiers			0 ou 5						
5. CREER DES COPIES DE SECURITE 5.1 Application rigoureuse des mesures de protection des données			0 ou 5						
6. UTILISER UN LOGICIEL DE TRAITEMENT DE TEXTE ET UN TABLEUR 6.1 Utilisation appropriée des fonctions de base d'un logiciel de traitement de texte et d'un tableur			0 ou 10						
7. SAUVEGARDER ET IMPRIMER DES DOCUMENTS 7.1 Application des fonctions de sauvegarde et d'impression			0 ou 10						
8. UTILISER DES LOGICIELS DE PRESENTATION DE TEXTE 8.1 Utilisation appropriée des fonctions de base d'un logiciel de présentation			0 ou 10						
9. SAUVEGARDER ET IMPRIMER DES DOCUMENTS 9.1 Application des fonctions de sauvegarde et			0 ou 5						

FICHE D'ÉVALUATION			
N° 05	Énoncé de la Compétence : Utiliser les fonctions de base en informatique Module : Informatique		Durée : 3 h
d'impression			
10. CONNAITRE LES DIFFERENTS MOTEURS DE RECHERCHE			
10.1 Choix approprié des outils, du site et des critères de recherche			0 ou 10
10.2 Repérage approprié de l'information recherchée			0 ou 5
11. SAVOIR UTILISER LE COURRIER ELECTRONIQUE			
11.1 Transmission et réception correcte d'un message			0 ou 5
11.2 Attache appropriée d'un document à un message			0 ou 5
TOTAL:			/100
Seuil de réussite: 80%.			
Règle de verdict: 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 4.	Oui ☐	Non ☐	
Remarque :			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
Module N° 06 : Mathématiques appliquées				
Compétence		Utiliser les mathématiques en contexte professionnel		
Durée d'apprentissage/évaluation		42h/3h		
Code		MAP06		
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Convertir des unités de mesure	Processus	6.1. Utilisation des tables de conversion.	6.1.1 exploitation correcte des tables de conversion.	05
		6.2. Détermination des unités de mesure	6.2.1 calcul exact des mesures	05
Utiliser les différents types des nombres	Processus	6.3. Résolution des problèmes de situation additive	6.3.1 Calcul exact des opérations d'addition, soustraction, division et multiplication	10
Utiliser les nombres décimaux et des entiers naturels	Processus	6.4. Utilisation des nombres décimaux et entiers naturels	6.4.1 Exploitation judicieuse des nombres décimaux et des entiers naturels	05
		6.5. Résolution des problèmes des racines carrées	6.5.1 Calcul exact des opérations avec puissance et racines carrées	05
	Processus	6.6. Résolution des problèmes de fraction et de proportionnalité	6.6.1 calcul exact des fractions et de proportionnalité	05
	Processus	6.7. Résolution des problèmes d'interpolation linéaire et d'extrapolation	6.7.1 détermination exacte des écarts	05
	Processus	6.8. Utilisation de la calculatrice.	6.8.1 calcul exact des nombres à base d'une calculatrice	05
Résoudre des équations algébriques à une ou à deux inconnues.	Processus	6.9. Résolution des équations du premier et second degré	6.9.1 calcul exact du déterminant	15
			6.9.2 détermination judicieuse des racines carrées	
	Processus	6.10. Résolution du système	6.10.1 Exploitation judicieuse de la méthode	10

		d'équation à 2 inconnues	d'addition	
			6.10.2 Exploitation judicieuse de la méthode de combinaison	
Effectuer les calculs algébriques	Processus	6.11. Développement et réduction d'une expression	6.11.1 développement et réduction par ordre croissant et décroissant	10
			6.11.2 utilisation judicieuse des identités remarquables	
		6.12. Factorisation d'une somme des termes	6.12.1 Recherche d'un facteur commun	10
			6.12.2 Distribution de la multiplication sur l'addition et la soustraction	
Résoudre des problèmes de figure géométrique	Processus	6.13. Construction précise des figures géométriques simples	6.13.1 tracé judicieux des figures géométriques	05
			6.13.2 tracé judicieux des droites caractéristiques	
		6.14. Calcul précis des surfaces et des volumes	6.14.1 utilisation judicieuse du théorème de Pythagore	05

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		
N°05	Énoncé de la compétence : Utiliser les mathématiques en contexte professionnel Module : Mathématiques appliquées	Code : MAP06
Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Résoudre des problèmes de mathématiques appliquées à la transformation de cacao ». Cette compétence vise à développer chez l'apprenant, les savoirs et savoirs nécessaire pour Convertir des unités de mesure, utiliser les différents types des nombres et résoudre des équations algébriques 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, résoudre les équations les systèmes d'équations, appliquer les théorèmes, déterminer les dimensions et construire les figures géométriques. 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									
N°06	Énoncé de la compétence : Utiliser les mathématiques en contexte professionnel. Code : MAP06	Durée : 3H							
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>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
☐	☐								
Établissement d'enseignement :									
Date de l'évaluation :									
Signature du formateur :									
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS						
1. Utilisation des tables de conversion. 1.1 exploitation correcte des tables de conversion.			0 ou 05						
2. Détermination des unités de mesure 2.1 calcul exacte des mesures			0 ou 05						
3. Résolution des problèmes de situation additive 3.1 Calcul exact des opérations d'addition, soustraction, division et multiplication			0 ou 10						
4. Utilisation des nombres décimaux et entiers naturels 4.1 Exploitation judicieuse des nombres décimaux et des entiers naturels			0 ou 05						
5. Résolution des problèmes de racines carrées 5.1 Calcul exacte des opérations avec puissance et racines carrées			0 ou 05						
6. Résolution des problèmes de fraction et de proportionnalité 6.1 calcul exacte des fractions et de proportionnalité			0 ou 05						
7. Résolution des problèmes d'interpolation linéaire et d'extrapolation 7.1 Détermination exacte des écarts			0 ou 05						
8. Utilisation de la calculatrice. 8.1 calcul exact des nombres à base d'une calculatrice			0 ou 05						
9. Résolution des équations du premier et second degré 9.1 Calcul exacte du déterminant 9.2 détermination judicieuse des racines carrées			0 ou 15						
10. Résolution du système d'équation à 2 et 3 inconnues 10.1 Exploitation judicieuse de la méthode d'addition 10.2 Exploitation judicieuse de la méthode de combinaison			0 ou 10						
11. Développement et réduction d'une expression 11.1 développement et réduction par ordre croissant et décroissant 11.2 utilisation judicieuse des identités remarquables			0 ou 10						

12. Factorisation d'une somme des termes 12.1 Recherche d'un facteur commun 12.2 Distribution de la multiplication sur l'addition et la soustraction			0 ou 10
13. Construction des figures géométriques simples 13.1 tracé judicieuse des figures géométriques 13.2 tracé judicieuse des droites caractéristique			0 ou 05
14. Calcul précis des surfaces et des volumes 14.1 utilisation judicieuse du théorème de Pythagore			0 ou 05
EXIGENCES : L'apprenant devra répondre adéquatement à 80 % des questions qui lui sont posées afin d'obtenir la totalité des points associés au critère d'évaluation			
TOTAL:			/100
Seuil de réussite : 80 %			
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pouvant affecter sa sécurité ou celle des autres pour lesquelles il aura été évalué.	Oui ☐	Non ☐	
Remarque			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
Module 07 : Schémas des procédés alimentaires				
Compétence		Réaliser les schémas des procédés alimentaires		
Durée d'apprentissage/d'évaluation		42h/3h		
Code		SPA07		
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Appréhender la notion d'opération unitaire	Processus	7.1 Définition des rôles et conditions d'utilisation des opérations unitaires	7.1.1 Identification précise du but de chaque opération	05
			7.1.2 Détermination exacte des conditions d'utilisation de chaque opération.	05
Lire et interpréter un diagramme de procédé	Processus	8.2 Détermination de la liste des matières premières, intrants et étapes de production.	8.2.1 Identification précise des matières premières, intrants et étapes de production.	10
		8.3 Estimation des quantités de matière première et intrants.	8.3.1 Identification exacte des quantités de matière première et intrants.	10
		8.4 Planification de l'ordre des opérations.	8.4.1 Application de la séquence des opérations.	10
Schématiser un diagramme de procédé.	Processus	8.5 Lecture exacte du diagramme de procédé	8.5.1 Identification du produit à réaliser et les matières premières et intrants à utiliser.	10
			8.5.2 Détermination du début et de la fin du procédé.	10
	Produit	8.6 Élaboration du diagramme de procédés.	8.6.1 Maîtrise des règles d'écriture des procédés alimentaires.	10
			8.6.2 Réalisation du diagramme.	30

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	
N° 07	Énoncé de la compétence : Réaliser les schémas des procédés alimentaires Code : SPA07
<i>Renseignements généraux</i> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « interpréter et réaliser les documents techniques ». De façon spécifique, il sera question d'évaluer l'apprenant sur : • Appréhender la notion d'opération unitaire ; • Lire et d'interpréter un diagramme de procédé ; • Schématiser un diagramme de procédé. 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 équipe. 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 3 heures, et inclure la portion pratique combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques pour les différents éléments de compétence. <i>Déroulement de l'épreuve</i> L'évaluation de type pratique pourrait être administrée individuellement ou en équipe. Par l'entremise de cette épreuve, on pourrait demander à l'apprenant de : définir les opérations utilisées, élaborer une liste des matières premières et intrants, estimer les quantités des matières premières et intrants à utiliser de lire, interpréter et schématiser un diagramme de procédé alimentaire. <i>Matériel (Pour un groupe de 5 apprenants)</i> • Instruments de dessin (traceuse, crayons, gomme, papier, ...) • Table de dessin. <i>Consigne particulière</i> • L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente. • La phase théorique durera deux (02) heures, contre un (01) heure pour la phase pratique. • 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. • L'apprenant ne doit pas être admis en laboratoire ou salle pratique 15 minutes après le début de l'épreuve. • L'enseignant est tenu de rester en salle pendant toute la durée de la phase pratique.	

FICHE D'ÉVALUATION									
N°07	Énoncé de la compétence: Réaliser les schémas des procédés alimentaires Module : Schémas des procédés alimentaires	Durée : 3h							
Nom de l'apprenant:									
Établissement d'enseignement:									
Date de l'évaluation:		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
☐	☐								
Signature du formateur:									
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS						
1 Définition des rôles et conditions d'utilisation de chaque étape.			0 ou 05						
1.1 Identification du but de chaque étape.									
1.2 Détermination des conditions d'utilisation de chaque étape.			0 ou 05						
2 Détermination de la liste des matières premières, intrants et étapes de production.			0 ou 10						
2.1 Identification précise des matières premières, intrants et étapes de production.									
3 Estimation des quantités de matière première et intrants.			0 ou 10						
3.1 Identification exacte des quantités de matière première et intrants.									
4 Planification de l'ordre des opérations.			0 ou 10						
4.1 Application de la séquence des opérations.									
5 Lecture judicieuse du diagramme de procédé			0 ou 10						
5.1 Identification du produit à réaliser et les matières premières et intrants à utiliser.			0 ou 10						
5.2 Détermination du début et de la fin du procédé.									
5 Élaboration du diagramme de procédés.			0 ou 10						
6.1 Maîtrise des règles d'écriture des procédés alimentaires.			0 ou 30						
6.2 Réalisation du diagramme.									
EXIGENCES									
L'évaluation des connaissances pratiques pourrait être utilisée au cas où une observation (évaluation pratique) ne pourrait pas être réalisée. Si tel est le cas, l'apprenant devra répondre adéquatement à 80 % des questions qui lui sont posées afin d'obtenir la totalité des points associés au critère d'évaluation.									
TOTAL:			/ 100						
Seuil de réussite : 80%									
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pouvant affecter sa sécurité ou celle des autres pour lesquelles il aura été évalué à la	Oui ☐	Non ☐							

compétence 4. Pour être déclaré admis, l'apprenant doit valider l'évaluation pratique portant sur l'élaboration et la lecture des diagrammes de procédé.			
Remarque			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
Module N°08 : Notions de base en biochimie et en microbiologie				
Compétence	Appliquer les notions de technologies de base relatives à la biochimie et microbiologie			
Durée d'apprentissage/D'évaluation	70h / 5h			
Code	NBM08			
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Utiliser les concepts de base en biochimie des aliments	Produit	8.1. Étude et rôle des constituants alimentaires	8.1.1 Identification judicieuse des constituants alimentaires du cacao	20
	Processus		8.1.2 Détermination du rôle de chaque constituant nutritionnel présent	10
			8.2 Identification des interactions entre constituants	8.2.1 Interprétation des réactions observées lors du traitement et des transformations des fèves de cacao
Appliquer les transformations biochimique et microbiologique	Processus	8.3 Évaluation de l'effet de traitement/transformation	8.3.1 Détermination judicieuse des rendements transformés	10
			8.3.2 Détermination judicieuse de la valeur ajoutée.	
Identifier les microorganismes d'intérêt, d'altération et pathogènes	Produit	8.4. Énumération des microorganismes	8.4.1. Identification judicieuse des microorganismes utiles et néfastes en transformation du cacao	20
	Processus		8.4.2 Identification judicieuse des dégâts occasionnés par les microorganismes d'altération et pathogènes.	10

Décrire l'influence de l'environnement sur le développement microbien.	Processus	8.5 Évaluation de l'effet des facteurs physicochimiques sur le développement microbien	8.5.1 Énumération des facteurs physicochimiques influençant le développement microbien	20
			8.5.2 Mesure de l'impact de chaque facteur physicochimique sur le développement microbien.	

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	
Compétence 08 : Appliquer les notions de technologies de base relatives à la biochimie et microbiologie	
Module : Notions de base en biochimie et en microbiologie	Code : NBM08
<i>Renseignements généraux</i> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Appliquer les notions de technologies de base relatives à la biochimie et microbiologie ». De façon spécifique, il sera question d'évaluer l'apprenant sur : • Utiliser les concepts de base en biochimie des aliments ; • Appliquer les transformations biochimiques et microbiologiques ; • Identifier les microorganismes d'intérêt, d'altération et pathogènes ; • Décrire l'influence de l'environnement sur le développement microbien. 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 équipe. 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. <i>Déroulement de l'épreuve</i> Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander à l'apprenant de répondre à des questions spécifiques ayant trait à son domaine de compétence. On pourrait également demander à l'apprenant, dans le cadre d'une évaluation pratique, d'identifier les nutriments présents dans le cacao, d'effectuer des tests d'identification à partir des réactifs appropriés, d'identifier les formes microbiennes à partir des colorants et des observations microscopiques, et de transcrire les données recueillies sur un cahier de composition. On pourrait tout aussi demander à l'apprenant d'interpréter les résultats obtenus. <i>Matériel (Pour un effectif de 5 apprenants)</i> • Verreries de laboratoire (tubes à essai, lames, lamelles, pipettes, ...) ; • Ruban adhésif ; • Source de chaleur ; • Réactifs et indicateurs colorés ; • Microscope ; • EPI ; • Documentation technique. <i>Consignes particulières</i> • L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente ou d'une compétence évaluée en parallèle (compétence 09). • La phase théorique durera trois (03) heures, contre deux (02) heures pour la phase	

pratique.

- En cas d'échec, seul l'élément où la note est faible comparativement aux autres pour lesquels les performances de l'apprenant seraient excellentes, pourrait être repris.
- L'apprenant ne doit pas être admis en laboratoire ou salle pratique 15 minutes après le début de l'épreuve.
- L'enseignant est tenu de rester en salle pendant toute la durée de la partie pratique.

FICHE D'ÉVALUATION									
N°08	Énoncé de la compétence : Appliquer les notions de technologies de base relatives à la Biochimie et microbiologie Module : Notions de base en biochimie et en microbiologie	Durée: 5h							
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation:		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
☐	☐								
Signature du formateur :									
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS						
1. Étude et rôles des constituants alimentaires 1. 1. Identification judicieuse des constituants alimentaires du cacao 1.2. Détermination du rôle de chaque constituant nutritionnel présent			0 ou 30						
2. Identification des interactions entre constituants 2.1. Interprétation des réactions observées lors du traitement et des transformations des fèves de cacao.			0 ou 10						
3. Évaluation de l'effet de traitement/transformation 3.1. Détermination judicieuse des rendements transformés 3.2. Détermination judicieuse de la valeur ajoutée.			0 ou 10						
4. Caractérisation microbiologique 4.1. Identification judicieuse des microorganismes utiles et néfastes en transformation du cacao 4.2. Identification judicieuse des dégâts occasionnés par les microorganismes d'altération et pathogènes			0 ou 30						
5. Évaluation l'effet des facteurs physicochimiques sur le développement microbien 5.1. Énumération des facteurs physicochimiques influençant le développement microbien 5.2. Mesure de l'impact de chaque facteur physicochimique sur le développement microbien.			0 ou 20						
EXIGENCES L'évaluation des connaissances pratiques pourrait être utilisée au cas où une observation (évaluation pratique) ne pourrait pas être réalisée. Si tel est le cas, l'apprenant devra répondre adéquatement à 80 % des questions qui lui sont posées afin d'obtenir la totalité des points associés au critère d'évaluation.									
TOTAL:		/ 100							
Seuil de réussite : 80%									

FICHE D'ÉVALUATION			
N°08	Énoncé de la compétence : Appliquer les notions de technologies de base relatives à la Biochimie et microbiologie Module : Notions de base en biochimie et en microbiologie		Durée: 5h
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pouvant affecter sa sécurité ou celle des autres pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 4.		Oui ☐	Non ☐
Remarque			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
Module 09 : Gestion des stocks et approvisionnements				
Compétence	S'approvisionner en matières premières et intrants			
Durée d'apprentissage/d'évaluation	42 h / 3h			
Code	GSA09			
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Appliquer les principes et règles de l'approvisionnement	Processus	9.1 Évaluation des besoins	9.1.1 Identification judicieuse des besoins en matières premières et intrants	10
			9.1.2 Identification correcte des fournisseurs et des bassins de production	
			9.1.3 Détermination des stocks d'alerte et de sécurité	10
	Produit	9.2 Élaboration des documents de commande et de réception	9.2.1 Établissement des bons de commande et de réception.	20
Appliquer les principes de gestion des stocks	Processus	9.3 Administration des stocks	9.3.1 Rangement des matières premières et intrants	20
			9.3.2 Application des principes de gestion des stocks (FIFO, LIFO, FEFO, ...)	
Utiliser les outils de gestion des stocks	Processus	9.4 Inventorisation du stock	9.4.1 Enregistrement des mouvements d'entrées et de sortie	20
			9.4.2 Production et enregistrement des factures	
			9.4.3 Contrôle et visibilité quotidienne du stock.	

Évaluer les coûts de l'unité et les classer par catégorie	Processus	09.5 Détermination des coûts d'achat des matières premières et intrants	09.5.1 Identification précise des charges liées à l'acquisition des matières premières et intrants	20
			09.5.2 Estimation exacte des charges liées à l'acquisition des matières premières et intrants	

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

N°09

Énoncé de la compétence : S'approvisionner en matières premières et intrants

Module : Gestion des stocks et approvisionnements

Code : GSA09

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « s'approvisionner en matières premières et intrants ». De manière spécifique, l'apprenant devra être évalué sur :

- Appliquer les principes et règles de l'approvisionnement ;
- Appliquer les principes de gestion des stocks ;
- Utiliser les outils de gestion des stocks ;
- Évaluer les coûts de l'unité et les classer par catégorie.

Il s'agit d'une épreuve 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 équipe.

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 03 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 de répondre à des questions, QCM et cas pratiques en relation avec la gestion des stocks et des approvisionnements.

On pourrait également demander à l'apprenant, dans le cadre d'une évaluation pratique, de rédiger des bons de commande et de réception à partir des données fournies par l'examineur ou recueillies sur le terrain ou fournies par tout autre document de travail.

Matériel (Pour un effectif de 5 apprenants)

- Documentation technique

Consignes particulières

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente ou d'une compétence évaluée en parallèle.
- Les deux phases dureront chacune 1 heure 30 minutes.
- 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									
N°09	Énoncé de la compétence : S'approvisionner en matières premières et intrants Module : Gestion des stocks et approvisionnements Code : GSA09		Durée: 3h						
	Nom de l'apprenant :								
	Établissement d'enseignement :								
	Date de l'évaluation :								
Signature du forma		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
☐	☐								
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION		OUI	NON	RÉSULTATS					
1. Évaluation des besoins									
1.1 Identification judicieuse des besoins en matières premières et intrants				0 ou 10					
1.2 Identification correcte des fournisseurs et des bassins de production				0 ou 10					
1.3 Détermination des stocks d'alerte et de sécurité									
2. Élaboration des documents de commande et de réception				0 ou 20					
2.1 Établissement des bons de commande et de réception.									
3. Administration des stocks				0 ou 20					
3.1 Rangement des matières premières et intrants									
3.2 Application des principes de gestion des stocks (FIFO, LIFO, FEFO, ...)									
4. Contrôle des stocks et inventaire				0 ou 20					
4.1 Enregistrement des mouvements d'entrées et de sortie									
4.2 Production et enregistrement des factures									
4.3 Contrôle et visibilité quotidienne du stock.									
5. Détermination des coûts d'achat des matières premières et intrants				0 ou 20					
5.1 Estimation correcte des charges liées à l'acquisition des matières premières et intrants									
5.2 Recherche aisée des matières premières et intrants.									
EXIGENCES L'évaluation des connaissances pratiques pourrait être utilisée au cas où une observation (évaluation pratique) ne pourrait pas être réalisée. Si tel est le cas, l'apprenant devra répondre adéquatement à 80 % des questions qui lui sont posées afin d'obtenir la totalité des points associés au critère d'évaluation.									
TOTAL:				/ 100					
Seuil de réussite : 80%									
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pouvant affecter sa sécurité ou		Oui ☐	Non ☐						

FICHE D'ÉVALUATION			
N°09	Énoncé de la compétence : S’approvisionner en matières premières et intrants Module : Gestion des stocks et approvisionnements Code : GSA09		Durée: 3h
celle des autres pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 4.			
Remarque			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
Module 10 : Conduite des opérations de transformation, de conditionnement et de stockage				
Compétence	Mettre en œuvre et contrôler les opérations de transformation, de conditionnement et de stockage			
Durée d'apprentissage / d'évaluation	112h/8h			
Code	TCS10			
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Appliquer les techniques de transformation au cacao	Processus	10.1 Détermination des étapes de transformation des fèves et cabosses de cacao	10.1.1 Connaissance judicieuse des dérivés du cacao	20
			10.1.2 Identification précise des étapes de transformation pour chaque dérivé	
	Produit		10.1.3 Mise en œuvre des opérations de transformation	30
Appliquer les techniques de conservation au cacao et à ses dérivés	Processus	10.2 Mise en pratique des techniques de conservation aux fèves et produits dérivés du cacao	10.2.1 Identification des techniques de conservation	10
			10.2.2 Mise en œuvre des opérations de conservation	
Définir les conditions et techniques de stockage des produits	Processus	10.3 Application des bonnes pratiques de stockage	10.3.1 Détermination exacte des caractéristiques des aires de stockage	15
			10.3.2 Identification judicieuse des techniques de stockage	
			10.3.3 Respect des conditions de stockage.	
Choisir les différents matériaux d'emballage	Processus	10.4 Caractérisation des matériaux d'emballage	10.4.1 Identification correcte des différents matériaux d'emballage	20
			10.4.2 Utilisation judicieuse de l'emballage.	
Appliquer les normes liées aux produits emballés	Processus	10.5 Utilisation de la législation sur les produits emballés	10.5.1 Respect des règles sur l'étiquetage des produits	05
			10.5.2 Utilisation des emballages respectant les normes environnementales.	

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE	
N°10	Énoncé de la compétence : Mettre en œuvre et contrôler les opérations de transformation, de conditionnement et de stockage Module: Conduite des opérations de transformation, de conditionnement et de stockage Code : TCS10
<i>Renseignements généraux</i> L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Mettre en œuvre et contrôler les opérations de transformation, de conditionnement et de stockage ». Plus spécifiquement, il sera question d'évaluer l'apprenant sur : ➤ Appliquer les techniques de transformation et de conservation des aliments ; ➤ Identifier et analyser les microorganismes ; ➤ Définir les conditions et techniques de stockage des produits ; ➤ Choisir les différents matériaux d'emballage ; ➤ Appliquer les normes liées aux produits emballés. Il s'agit d'une épreuve 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 équipe. 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. L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 08 h heures, ce qui inclut la portion pratique de 05 h combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques. <i>Déroulement de l'épreuve</i> Par l'entremise d'une épreuve de connaissances théoriques, on pourrait demander aux apprenants de décrire les différentes techniques de conservation, de transformation, de conditionnement et de stockage des aliments ; de présenter les étapes de production des dérivés du cacao, de parler de la législation sur l'emballage des produits, ... L'évaluation de type pratique pourrait être administrée individuellement ou en équipe. On pourrait demander à l'apprenant, dans le cadre de cette évaluation, de produire, de conditionner et de conserver un produit dérivé du cacao. <i>Matériel</i> • <i>Matériel de production.</i> • <i>Matières d'œuvre et consommables.</i> • <i>Matériels d'emballage.</i> • <i>Fiche technique des produits à réaliser.</i> <i>Consigne particulière</i> • L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente ou d'une compétence évaluée en parallèle. • L'épreuve se déroulera en deux phases : une phase théorique de trois (03) heures et une phase pratique de cinq (05) heures. • L'apprenant ne doit pas être admis en laboratoire ou salle pratique 15 minutes après le début de l'épreuve. • L'enseignant est tenu de rester en salle pendant toute la durée de la partie pratique. • En cas d'échec, l'épreuve devrait être reprise dans son ensemble.	

FICHE D'ÉVALUATION									
N° 10 :	Énoncé de la compétence : Mettre en œuvre et contrôler les opérations de transformation, de conditionnement et de stockage Module: Conduite des opérations de transformation, de conditionnement et de stockage	Durée : 112 h / 08 h							
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur:		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
☐	☐								
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION		OUI	NON	RÉSULTATS					
1. Détermination des étapes de transformation des fèves et cabosses de cacao 1.1. Connaissance judicieuse des dérivés du cacao 1.2. Identification précise des étapes de transformation pour chaque dérivé 1.3. Mise en œuvre des opérations de transformation				0 ou 55					
2. Mise en pratique des techniques de conservation aux fèves et produits dérivés du cacao 2.1 Identification des techniques de conservation 2.2 Mise en œuvre des opérations de conservation				0 ou 5					
3. Application des bonnes pratiques de stockage 3.1. Détermination exacte des caractéristiques des aires de stockage. 3.2. Identification judicieuse des techniques de stockage. 3.3. Respect des conditions de stockage.				0 ou 15					
4. Caractérisation des matériaux d'emballage 4.1 Identification correcte des différents matériaux d'emballage 4.2 Utilisation judicieuse de l'emballage.				0 ou 20					
5. Utilisation de la législation sur les produits emballés 5.1 Respect des règles sur l'étiquetage des produits 5.2 Utilisation des emballages respectueux de l'environnement.				0 ou 05					
TOTAL:		/ 100							
Seuil de réussite : 80 points									
Règle de verdict: Le formateur devra s'assurer qu'en dehors de la maîtrise des opérations de conservation, de transformation de conditionnement et de stockage, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pouvant affecter sa sécurité ou celle des autres pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 4. Pour être déclaré admis, l'apprenant doit valider l'évaluation pratique portant sur la fabrication, le conditionnement et la conservation des produits dérivés de cacao.		Oui ☐	Non ☐						
Remarque :									

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Module N°11 : Entretien du poste et du matériel

Compétence		Entretenir le poste et le matériel de travail		
Durée d'apprentissage/d'évaluation		56 h / 4h		
Code		EPM11		
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Appliquer les règles d'hygiène	Processus	11.1 Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène	11.1.1 Identification correcte des règles d'hygiène corporelle et applicables aux matériels et locaux	30
			11.1.2 Respect des bonnes pratiques d'hygiène	
			11.1.3 Choix judicieux du site de transformation.	
Interpréter les bases du système HACCP	Processus	11.2 Application de la méthode HACCP	11.2.1 Respect minutieux des étapes du système HACCP	20
			11.2.2 Identification correcte des limites du système HACCP pré conçu	
			11.2.3 Évaluation judicieuse des risques liés à une insuffisance d'hygiène.	
Analyser les dangers et points critiques	Processus	11.3 Contrôle des dangers	11.3.1 Identification judicieuse des dangers	10
			11.3.2 Détermination correcte des mesures de maîtrise des dangers.	
Nettoyer et désinfecter les équipements, les locaux et le personnel.	Produit	11.4 Application des bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection des équipements, des locaux et du personnel.	11.4.1 Choix d'un désinfectant	30
			11.4.2 Identification correcte des étapes de nettoyage et de désinfection des équipements, des locaux et du personnel.	
Vérifier l'efficacité du système	Processus	11.5 Application des mesures de vérification	11.5.1 Respect judicieux des règles d'hygiène	10
			11.5.2 Évaluation judicieuse des écarts.	

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		
N°11	Énoncé de la compétence : Entretenir le poste et le matériel de travail Module: Entretien du poste et du matériel	Code : EPM11
Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Entretenir le poste et le matériel de travail ». De manière spécifique, il sera question d'évaluer l'apprenant sur : - Appliquer les règles d'hygiène ; - Interpréter les bases du système HACCP ; - Analyser les dangers et points critiques ; - Nettoyer et désinfecter les équipements, les locaux et le personnel ; - Vérifier l'efficacité du système. Il s'agit d'une épreuve qui prend en considération l'évaluation des connaissances théoriques et de type pratique. L'évaluation de type pratique pourrait être administrée individuellement ou en équipe. L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants. 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'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 04 heures, ce qui inclut la portion pratique de 02 h combinée à celle de l'évaluation des connaissances théoriques. Déroulement de l'épreuve Par l'entremise d'une épreuve de connaissances pratique, on pourrait demander à l'apprenant de choisir un désinfectant approprié, identifier et ressortir les étapes de nettoyage et de désinfection à appliquer aux équipements, locaux et personnel. Matériel et équipements (Pour un groupe de 5 apprenants) - Détergents, désinfectants, ... - Outils et instruments d'entretien ; - Équipement de protection individuelle, - Plan de nettoyage, etc.... Consigne particulière • L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente, ou d'une compétence évaluée en parallèle (compétences 4) ; • L'épreuve se déroulera en deux phases : une phase théorique de deux (02) heures et une phase pratique deux (02) heures. • L'apprenant ne doit pas être admis en laboratoire ou salle pratique 15 minutes après le début de l'épreuve. • L'enseignant est tenu de rester en salle pendant toute la durée de la partie pratique. • 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							
N°11	Énoncé de la compétence : Entretenir le poste et matériel de travail Module: Entretien du poste et du matériel	Durée : 4h					
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation:							
Signature du formateur:		Résultat <table border="1"> <tr> <td>SUCCÈS</td> <td>ÉCHEC</td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </table>		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
		SUCCÈS	ÉCHEC				
		☐	☐				
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION		OUI	NON	RÉSULTATS			
1. Mise en place des bonnes pratiques d'hygiène 1.1 Identification correcte des règles d'hygiène corporelle et applicables aux matériels et locaux 1.2 Respect des bonnes pratiques d'hygiène 1.3 Choix judicieux du site de transformation.				0 ou 30			
2. Application de la méthode HACCP 2.1 Respect minutieux des étapes du système 2.2 Identification correcte des limites du système HACCP pré conçu 2.3 Évaluation judicieuse des risques liés à une insuffisance d'hygiène.				0 ou 20			
3. Contrôle des dangers 3.1 Identification judicieuse des dangers 3.2 Détermination correcte des mesures de maîtrise des dangers.				0 ou 10			
4 Application des bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection des équipements, des locaux et du personnel. 4.1 Choix d'un désinfectant 4.2 Identification correcte des étapes de nettoyage et de désinfection des équipements, des locaux et du personnel.				0 ou 30			
5. Application des mesures de vérification 5.1 Respect judicieux des règles d'hygiène 5.2 Évaluation judicieuse des écarts.				0 ou 10			
TOTAL:			/100				
Seuil de réussite : 80 %							
Règle de verdict: 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 à la compétence 04.		Oui ☐	Non ☐				
Remarque :							

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
Module N° 12 : Analyse des matières premières et des produits				
Compétence	Surveiller la qualité des matières premières et des produits			
Durée d'apprentissage/d'évaluation	56 h / 4 h			
Code	AMP12			
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Analyser les matières premières, intrants et produits finis	Produit	12.1 Définition des conditions d'analyse des matières premières, intrants et produits finis	12.1.1 Identification correcte des techniques de prélèvement	10
			12.1.2 Respect scrupuleux du protocole d'analyse	10
		12.2. Identification des équipements	12.2.1 Choix judicieux des équipements d'analyse à utiliser	10
Interpréter les résultats d'analyse		12.3. Détermination de la qualité des matières premières, intrants et produits finis	12.3.1 Vérification de la cohérence des résultats	10
			12.3.2 Vérification de la conformité des matières premières et des produits	20
Consigner les résultats et rédiger les rapports		12.4. Rédaction des rapports d'analyse	12.4.1 Archivage des résultats	40
			12.4.2 Exactitude du contenu du rapport au regard des analyses effectuées.	

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		
N°12	Énoncé de la compétence: Surveiller la qualité des matières premières et des produits	
	Module: Analyse des matières premières et des produits	Code : AMP12
Renseignements généraux		
L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Surveiller la qualité des matières premières et des produits ». Plus spécifiquement, l'apprenant doit être évalué sur : • Analyser les matières premières, intrants et produits finis ; • Interpréter les résultats d'analyse ; • Consigner les résultats et rédiger les rapports. Il s'agit d'une épreuve qui évalue les connaissances pratiques. L'évaluation de type pratique pourrait être administrée individuellement ou en équipe. 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 04 heures.		
Déroulement de l'épreuve		
Par l'entremise de cette épreuve, on pourrait demander à l'apprenant de : ressortir des techniques de prélèvement, choisir les équipements d'analyse, réaliser les analyses sur les matières premières, intrants et produits finis, interpréter les résultats, vérifier la conformité des matières premières et des produits, archiver les résultats et rédiger les rapports d'analyse. .		
Matériel et équipements (Pour un groupe de 5 apprenants)		
- Matières d'œuvre ; - Réactifs et matériels de laboratoire ; - Équipements de protection individuelle ; - Protocole d'analyse....		
Consigne particulière		
• L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente, ou d'une compétence évaluée en parallèle (compétences 09, 10 et 15). • L'apprenant ne doit pas être admis en laboratoire ou salle pratique 15 minutes après le début de l'épreuve. • L'enseignant est tenu de rester en salle pendant toute la durée de la partie pratique. • 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									
N°12	Énoncé de la compétence: Surveiller la qualité des matières premières et des produits Module: Analyse des matières premières et des produits	Durée : 4h							
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur:		<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
☐	☐								
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS						
1. Définition des conditions d'analyse des matières premières, intrants et produits finis			0 ou 10						
1.1 Identification correcte des techniques de prélèvement			0 ou 10						
1.2 Respect scrupuleux du protocole d'analyse			0 ou 10						
2. Identification des équipements			0 ou 10						
2.1 Choix judicieux des équipements d'analyse à utiliser			0 ou 10						
3. Détermination de la qualité des matières premières, intrants et produits finis			0 ou 10						
3.1 Vérification de la cohérence des résultats			0 ou 20						
3.2 Vérification de la conformité des matières premières et des produits			0 ou 20						
4. Rédaction des rapports d'analyse			0 ou 40						
4.1 Archivage des résultats			0 ou 40						
4.2 Exactitude du contenu du rapport au regard des analyses effectuées.			0 ou 40						
TOTAL:			/100						
Seuil de réussite: 80 %									
Règle de verdict: 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 à la compétence 04. Il devra également s'assurer que l'apprenant intègre les compétences 09, 10 et 15 lors de la réalisation de l'épreuve.	Oui ☐	Non ☐							
Remarque :									

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
Module N°13 : Appareillage				
Compétence		Utiliser les appareils techniques		
Durée d'apprentissage/d'évaluation		70h / 5h		
Code		APP13		
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
S'assurer de la bonne marche des appareils	Produit	13.1 Interprétation du manuel d'utilisation d'un appareil	13.1.1 Mise en marche des appareils	10
			13.1.2 Identification correcte de la tension utilisée par chaque appareil	10
			13.1.3 Interprétation judicieuse de la notice d'utilisation.	10
Calibrer les appareils	Produit	13.2 Détermination des conditions d'utilisation	13.2.1 Installation précise des appareils	10
			13.2.2 Maintien correct du bon fonctionnement des appareils	10
			13.2.3 Mesure exacte de la fiabilité des appareils	10
Organiser et évaluer la maintenance des appareils	Produit	13.3 Suivi du fonctionnement des appareils	13.3.1 Vérification périodique des appareils	10
			13.3.2 Identification exacte et détection des signes d'anomalies et des pannes	10
		13.4 Application des programmes de maintenance	13.4.1 Respect strict des programmes de maintenance	10
			13.4.2 Détermination exacte de la fréquence de réparation des appareils.	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		
N°13	Énoncé de la compétence : Utiliser les appareils techniques Module N°13 : Appareillage	Code : APP13
Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Maîtriser l'utilisation des appareils techniques ». Plus spécifiquement, il sera question d'évaluer l'apprenant sur : - S'assurer de la bonne marche des appareils ; - Calibrer les appareils ; - Organiser et évaluer la maintenance des appareils. Il s'agit d'une épreuve qui prend en considération l'évaluation pratique des connaissances. Cette évaluation pourrait être administrée individuellement ou en équipe. Cette évaluation pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants. L'épreuve pourrait être d'une durée d'environ 5 heures. Déroulement de l'épreuve Par l'entremise de cette épreuve, on pourrait demander à l'apprenant de lire et interpréter la notice d'utilisation d'un appareil, de le mettre en marche, de mesurer sa fiabilité, de détecter les signes d'anomalies, ... Matériel et équipements (Pour un groupe de 5 apprenants) - Matériels et équipements de transformation du cacao ; - EPI et EPC, Consigne particulière • L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente, ou d'une compétence évaluée en parallèle (compétences 10 et 11). • L'apprenant ne doit pas être admis en laboratoire ou salle pratique 15 minutes après le début de l'épreuve. • L'enseignant est tenu de rester en salle pendant toute la durée de la partie pratique. • 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									
N°13	Énoncé de la compétence : Utiliser les appareils techniques Module N°13 : Appareillage	Durée: 5 h							
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>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>		Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
☐	☐								
Établissement d'enseignement:									
Date de l'évaluation:									
Signature du formateur:									
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS						
1. Interprétation du manuel d'utilisation d'un appareil			0 ou 10						
1.1 Mise en marche des appareils									
1.2 Identification correcte de la tension utilisée par chaque appareil			0 ou 10						
1.3 Interprétation minutieuse de la notice d'utilisation.			0 ou 10						
2. Détermination des conditions d'utilisation			0 ou 10						
2.1 Installation précise des appareils			0 ou 10						
2.2 Maintien du bon fonctionnement des appareils			0 ou 10						
2.3 Mesure de la fiabilité des appareils									
3. Suivi du fonctionnement des appareils			0 ou 10						
3.1 Vérification périodique des appareils									
3.2 Identification et détection des signes d'anomalies et des pannes			0 ou 10						
4. Application des programmes de maintenance			0 ou 10						
4.1 Respect correct des programmes de maintenance									
4.2 Détermination de la fréquence de réparation des appareils.			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 des équipements, l'apprenant adopte des attitudes respectant les règles de sécurité pour lesquelles il aura été évalué à la compétence 04. Il devra également s'assurer que l'apprenant met en avant les acquis de cette épreuve dans la réalisation des compétences 10 et 11.	Oui ☐	Non ☐							
Remarque :									

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS				
Module N°14 : Procédés et techniques nouveaux				
Compétence	Définir les nouveaux équipements et procédés			
Durée d'apprentissage/d'évaluation	42 h / 3h			
Code	PTN14			
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Identifier les opportunités et les axes de développement des nouveaux produits et procédés	Produit	14.1 Analyse des données de consommation	14.1.1 Exploitation correcte des données de consommation	10
		14.2 Évaluation des plaintes et réclamations	14.2.1 Interprétation correcte des plaintes et réclamations des consommateurs	10
	Processus	14.3 Mise en place d'une démarche de développement de nouveau produit	14.3.1 Identification précise des étapes de développement d'un nouveau produit	10
			14.3.2 Mise en place correcte d'une veille technologique.	10
Évaluer les chances de succès	Produit	14.4 Détermination des préférences des consommateurs	14.4.1 Interprétation précise des données d'enquête sur le nouveau produit	10
			14.4.2 Interprétation judicieuse des résultats d'analyse sensorielle	10
			14.4.3 Caractérisation précise du produit ou des équipements développés.	10
Élaborer un projet de développement	Produit	14.5 Vérification des éléments du projet de développement	14.5.1 Évaluation judicieuse de la pertinence du dossier technique	15
			14.5.2 Évaluation exacte du plan d'affaires.	15

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

N°14

Énoncé de la compétence: Définir les nouveaux équipements et procédés

Module N°14 : Procédés et techniques nouveaux

Code : PTN14

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Définir les nouveaux équipements et procédés ». Plus, spécifiquement, il sera de résoudre les problèmes ou répondre aux questions ayant trait à :

- Identifier les opportunités et les axes de développement des nouveaux produits et procédés ;
- Évaluer les chances de succès ;
- Élaborer un projet de développement dans son domaine.

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

L'évaluation des connaissances théoriques pourrait être administrée individuellement ou en équipe. Cette évaluation pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants.

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 3 heures.

Déroulement de l'épreuve

Par l'entremise d'une épreuve de mise en situation professionnelle, on pourrait demander à l'apprenant d'effectuer des analyses sommaires de données d'enquête alimentaire et d'analyses sensorielles, de monter un dossier technique simplifié de projet, ...

Matériel (Pour un groupe de 5 apprenants)

- Statistiques de consommation alimentaire.

Consigne particulière

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente.
- L'épreuve se déroulera en deux phases : une phase théorique d'une (01) heure et une phase pratique deux (02) heures.
- L'apprenant ne doit pas être admis en laboratoire ou salle pratique 15 minutes après le début de l'épreuve.
- L'enseignant est tenu de rester en salle pendant toute la durée de la partie pratique.
- 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									
N°14	Énoncé de la compétence: Définir les nouveaux équipements et procédés Module: Procédés et techniques nouveaux		Durée : 3h						
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation: Signature du formateur :			<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Résultat</th> </tr> <tr> <th>SUCCÈS</th> <th>ÉCHEC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </tbody> </table>	Résultat		SUCCÈS	ÉCHEC	☐	☐
Résultat									
SUCCÈS	ÉCHEC								
☐	☐								
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RÉSULTATS						
1. Analyse des données de consommation 1.1 Exploitation correcte des données de consommation			0 ou 10						
2. Évaluation des plaintes et réclamations 2.1 Interprétation correcte des plaintes et réclamations des consommateurs			0 ou 10						
3. Application d'une démarche de développement de nouveau produit 3.1 Identification précise des étapes de développement d'un nouveau produit			0 ou 10						
3.2 Mise en place d'une veille technologique.			0 ou 10						
4. Détermination des préférences des consommateurs 4.1 Interprétation précise des données d'enquête sur le nouveau produit			0 ou 10						
4.2 Interprétation judicieuse des résultats d'analyse sensorielle			0 ou 10						
4.3 Caractérisation précise du produit ou des équipements développés.			0 ou 10						
5. Vérification des éléments du projet de développement 5.1 Évaluation judicieuse de la pertinence du dossier technique			0 ou 15						
5.2 Évaluation exacte du plan d'affaires.			0 ou 15						
TOTAL:			/100						
Seuil de réussite : 80%									
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.	Oui ☐	Non ☐							
Remarque									

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
Module N°15 : Démarche qualité				
Compétence		Planifier une démarche qualité		
Durée d'apprentissage		42h / 3h		
Code		DEQ15		
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Identifier des produits non-conformes	Produit	15.1 Analyse de la qualité des produits	15.1.1 Détermination précise des caractéristiques du produit.	10
			15.1.2 Identification précise des non-conformités.	
Appliquer les principes de la démarche qualité	Processus	15.2 Détermination des indicateurs de qualité	15.2.1 Utilisation judicieuse des indicateurs de qualité	20
		15.3 Reconnaissance des exigences du consommateur	15.3.1 Définition précise des exigences du consommateur	10
			15.3.2 Respect scrupuleux du cahier de charge	20
Mettre en place une procédure de certification	Processus	15.4 Adoption d'une certification	15.4.1 Identification précise des types de certification	20
	Produit		15.4.2 Définition exacte des étapes de certification	20

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

N°15

Énoncé de la compétence : Planifier une démarche qualité

Module: Démarche qualité

Code : DEQ15

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Planifier une démarche qualité ». Plus spécifiquement, il est question d'évaluer l'apprenant sur :

- Identifier des produits non-conformes ;
- Appliquer les principes de la démarche qualité ;
- Mesurer les améliorations de la qualité.

Cette épreuve évalue les connaissances théoriques de l'apprenant.

Cette évaluation pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants.

L'épreuve pourrait être d'une durée de 3 heures.

Déroulement de l'épreuve

On pourrait demander à l'apprenant de définir les termes ayant un lien avec la qualité, présenter les types de certification d'un produit, ressortir le niveau d'organisation de l'entreprise, ...

Consignes particulières

L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente ou d'une compétence évaluée en parallèle, (compétences 10 et 12) ;

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'EVALUATION			
N°15	Énoncé de la compétence : Planifier une démarche qualité Module: Démarche qualité		Durée : 3 h
Nom de l'apprenant : Centre de formation : Date de l'évaluation :			
Signature du formateur :		Résultat SUCCES ECHEC ☐ ☐	
ELEMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RESULTATS
1 Analyse de la qualité des produits			
1.1 Détermination précise des caractéristiques du produit.			0 ou 10
1.2 Identification précise des non-conformités.			
2. Détermination des indicateurs de qualité			0 ou 20
2.1 Utilisation judicieuse des indicateurs de qualité			
3. Estimation des exigences du consommateur			0 ou 10
3.1 Définition précise des exigences du consommateur			0 ou 20
3.2 Respect scrupuleux du cahier de charge			
4. Adoption d'une certification			0 ou 20
4.1 Identification précise des types de certification			0 ou 20
4.2 Définition des étapes de certification			
TOTAL :			/100
Seuil de réussite : 80%			
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 au module 04. Il devra également s'assurer que l'apprenant met en avant les acquis de cette épreuve dans la réalisation de toutes les autres compétences.	Oui ☐	Non ☐	
Remarque			

TABLEAU DE SPECIFICATIONS				
Module N°16 : Technique de commercialisation				
Compétence		Mettre en œuvre les techniques de commercialisation		
Durée d'apprentissage		42h / 3h		
Code		TCM16		
Éléments de la compétence	Stratégie	Indicateurs	Critères d'évaluation	Points
Déterminer les coûts	Produit	16.1 Évaluation des coûts de production	16.1.1 Détermination précise du coût de production	30
		16.2 Évaluation du prix de vente	16.2.1 Évaluation précise du prix de vente	
Mettre en œuvre une stratégie marketing	Processus	16.3 Évaluation des méthodes et moyens marketing	16.3.1 Identification précise des méthodes et moyens marketing	20
		16.4 Élaboration d'une stratégie marketing	16.4.1 Utilisation appropriée de la stratégie marketing	20
Planifier la distribution des produits	Produit	16.5 Détermination des réseaux et circuits de distribution	16.5.1 Identification précise des réseaux de distribution	15
			16.5.2 Détermination exacte des circuits de distribution.	15

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE

N°16

Énoncé de la compétence : Mettre en œuvre les techniques de commercialisation

Module: Technique de commercialisation

Code : TCM16

Renseignements généraux

L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence relative à « Mettre en œuvre les techniques de commercialisation ». Plus spécifiquement, il est question d'évaluer l'apprenant sur :

- Analyser les marchés ;
- Mettre en œuvre une stratégie marketing ;
- Planifier la distribution des produits.

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

L'évaluation des connaissances pourrait être administrée individuellement ou en équipe. Cette évaluation pourrait être réalisée avec l'ensemble des apprenants.

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 3 heures.

Déroulement de l'épreuve

On pourrait demander à l'apprenant de déterminer les caractéristiques du marché, définir sa stratégie commerciale, planifier la distribution des produits, ...

Matériel (Pour un groupe de 5 apprenants)

- Statistiques de consommation ;
- Données brutes du marché ;
- Ordinateurs ;
- Tableurs Excel.

Consignes particulières

- L'épreuve pourrait être administrée durant le temps d'apprentissage d'une compétence subséquente ou d'une compétence évaluée en parallèle.
- L'épreuve se déroulera en deux phases : une phase théorique de deux (02) heures et une phase pratique d'une (01) heure.
- L'apprenant ne doit pas être admis en laboratoire ou salle pratique 15 minutes après le début de l'épreuve.
- L'enseignant est tenu de rester en salle pendant toute la durée de la partie pratique.
- 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'EVALUATION				
N°16	Énoncé de la compétence : Mettre en œuvre les techniques de commercialisation Module: Technique de commercialisation		Durée : 3h	
Nom de l'apprenant : Centre de formation : Date de l'évaluation :				
Signature du formateur :			Résultat	
			SUCCES ☐	ECHEC ☐
ELEMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON	RESULTATS	
1. Évaluation des coûts de production			0 ou 15	
1.1 Détermination précise du coût de production				
2. Évaluation du prix vente			0 ou 15	
2.1 Évaluation précise du prix de vente				
3. Évaluation des méthodes et moyens marketing			0 ou 20	
3.1 Identification précise des méthodes et moyens marketing				
4. Élaboration d'une stratégie commerciale			0 ou 20	
4.1 Utilisation appropriée de la stratégie commerciale.				
5. Détermination des réseaux et circuits de distribution			0 ou 15	
5.1 Identification précise des réseaux de distribution				
5.2 Détermination exacte des circuits de distribution.			0 ou 15	
TOTAL :			/ 100	
Seuil de réussite : 80%				
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 au module 04.	Oui ☐	Non ☐		
Remarque				

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Module N°18: Entrepreneuriat			
Compétence	Appliquer une démarche entrepreneuriale		
Durée d'apprentissage / Évaluation	28h/2 h		
Code	ENT18		
Éléments de la compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation	
Examiner les conditions de réussite d'un projet de création ou d'auto emploi	1. Application de la démarche entrepreneuriale	1.1Collecte d'informations pertinentes sur l'entrepreneuriat	10
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	10
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	10
	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	10
	5. Application de la démarche de création d'auto emploi ou d'une entreprise	5.1 Production d'un plan d'affaires réaliste	10
Faire l'examen des ressources disponibles	6. Identification des ressources disponibles	6.1 Évaluation précise des ressources disponibles	10
Présenter le projet	7. Application des techniques et mode de présentation de projet	7.1 Maîtrise complète du projet d'entreprise	10
Utiliser les moyens de recherche d'emploi	8. Bilan des compétences	7.2. Bilan exhaustif de ses compétences	10
	9. Maîtrise de la démarche de recherche d'emploi	7.3. Planification exacte d'une démarche de recherche d'emploi	10
	10. Rédaction des outils de recherche d'emploi.	7.4. Rédaction judicieuse d'un curriculum vitae et une lettre de motivation.	10

DESCRIPTION DE L'ÉPREUVE		
N° 18	Énoncé de la compétence : Appliquer une démarche entrepreneuriale Module : Entrepreneuriat	Code : ENT18
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'entrepreneuriat 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'entrepreneuriat. 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			
N° 18	Énoncé de la compétence : Appliquer une démarche entrepreneuriale Module : Entrepreneuriat	Durée : 2h	
Nom de l'apprenant: Établissement d'enseignement: Date de l'évaluation:			
Signature du formateur:		Résultat	
		SUCCÈS	ÉCHEC
ÉLÉMENTS D'OBSERVATION			
	Oui	Non	Points
1. APPLICATION DE LA DÉMARCHE ENTREPRENEURIALE			0 ou 10
1.1 Collecte d'informations pertinentes sur l'entrepreneuriat			
2. UTILISATION DES OUTILS ET ACTIVITES DE POSITIONNEMENT			0 ou 10
2.1 Établissement correct de son profil entrepreneurial du projet d'entreprise			
3. DISTINCTION DES ÉLÉMENTS D'UNE OPPORTUNITÉ D'AFFAIRES			0 ou 10
3.1 Production appropriée des éléments d'une étude de marché			
4. ENUMERATION DE LA MISSION ET LES ACTIVITES TYPES D'UNE ENTREPRISE OU DE L'AUTO EMPLOI			0 ou 10
4.1 Informations claires sur les types d'entreprise			
5. APPLICATION DE LA DEMARCHE DE CREATION D'AUTO EMPLOI OU D'UNE ENTREPRISE			0 ou 10
5.1 Production d'un plan d'affaires réaliste			
6. IDENTIFICATION DES RESSOURCES DISPONIBLES			0 ou 10
6.1 Évaluation précise des ressources disponibles			
7. APPLICATION DES TECHNIQUES ET MODE DE PRESENTATION DE PROJET			0 ou 10
7.1. Maîtrise complète du projet d'entreprise			
8. Bilan des compétences			0 ou 10
8.1. Bilan exhaustif de ses compétences			
9. Maîtrise de la démarche de recherche d'emploi			0 ou 10
9.1. Planification exacte d'une démarche de recherche d'emploi			
10. Rédaction des outils de recherche d'emploi.			0 ou 10
10.1. Rédaction judicieuse d'un curriculum vitae et une lettre de motivation.			
TOTAL:		/ 100	
Seuil de réussite: Cinq des sept indicateurs, dont la satisfaction aux exigences des critères 1.1, 3.1 et 5.1.			
Remarque			

TABLEAU DE SPÉCIFICATIONS

Module N°19 : Stage professionnel

	S'intégrer en milieu de travail	
Durée d'apprentissage/d'évaluation	280/20 heures	
Code	STG19	
Éléments de compétence	Indicateurs	Critères d'évaluation
Préparer son séjour en milieu de travail	1. Démarche pour la recherche de stage	1.1 Recueillir les données pertinentes pour le stage
		1.2 Choisir les entreprises pour le stage
Respecter les principes de discipline et de déontologie	2. Les qualités du stagiaire	2.1 Adopter 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 Effectuer 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 Faire part de ses réflexions concernant sa formation
Rédiger le rapport de stage	6. Rapport du stage	6. 1 Respecter le canevas de rédaction du rapport de stage
		6.2 Rédiger le rapport de stage

DESCRIPTION DE L'ENGAGEMENT

N°19

Énoncé de la compétence : S'intégrer en milieu de travail

Module N°19 : Stage professionnel

Code : STA19

1. Renseignements généraux

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 ».

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.

2. Déroulement de l'épreuve

2.1. Préparer son séjour en milieu de travail

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.

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.

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

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.

2.2. Respecter les principes de discipline et de déontologie

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.

FICHE D'EVALUATION		
N°19	Énoncé de la compétence : S'intégrer en milieu de travail Module: Stage professionnel	Durée : 20h
Nom du l'apprenant :		RÉSULTAT
Centre de formation :		RÉUSSITE ÉCHEC
Date de l'évaluation : _____		☐ ☐
Signature du formateur :		
ELEMENTS D'OBSERVATION	OUI	NON
1. Démarche pour la recherche de stage		
1.1 Recueillir les données pertinentes pour le stage	☐	☐
1.2 Élaborer le dossier de stage	☐	☐
2. Les qualités du stagiaire		
2.1 Adopter les principes et les règles de conduite de l'entreprise	☐	☐
3. Réalisation des tâches		
3.1 Exécuter les tâches confiées	☐	☐
4. Perception du métier		
4.1 Apporter son jugement sur le métier	☐	☐
5. Rapport du stage		
5. 1 Respecter le canevas de rédaction du rapport de stage	☐	☐
5.2 Rédiger le rapport de stage	☐	☐
Seuil de réussite : 80% de « OUI » <i>Dont la satisfaction aux exigences des critères d'évaluation</i> <i>1.2, 3.1 et 5.2</i>	TOTAL	/ 7

1. DEFINITION DE L'ÉPREUVE PROFESSIONNELLE DE SYNTHÈSE

1.1. DUREE ET COEFFICIENT :

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

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

1.2. COMPETENCES VISEES

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

- Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement ;
- Appréhender la notion de qualité et normes ;
- Maîtriser les étapes de transformation des cabosses et fèves de cacao ;
- Interpréter les schémas de procédés alimentaires ;
- Interpréter les réactions qui se produisent lors des manipulations des fèves de cacao ;
- Appréhender les notions d'emballage et conditionnement ;
- Maîtriser les techniques de conservation des produits dérivés du cacao.

1.3. STRUCTURE ET PONDERATION DE L'ÉPREUVE

L'Épreuve Professionnelle de Synthèse au DQP de Transformateur de Cacao comporte trois parties correspondantes chacune aux trois 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 schémas de procédés, figures et tableaux proposés devraient être lisibles. 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 ;
- Les courbes à faire 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 (10 pts) – Environnement (4 pts) :	20 points
Partie 2 : Conduite des opérations de transformation, de conditionnement et de stockage + Schéma de procédés (80%) - Calcul Professionnel (20%):	50 points
Partie 3 : Qualité des produits	30 points

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

- Les notions d'anatomie et physiologie humaine ;

- Les physiopathologies liées à l'environnement de travail ;
- 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 constituants chimiques et microbiologiques du cacao ;
- Les réactions d'altération du cacao ;
- Les étapes de transformation des dérivés du cacao ;
- La conservation des dérivés du cacao ;
- L'exploitation de la documentation technique.

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

- L'entretien du poste et du matériel de travail ;
- L'emballage alimentaire ;
- La qualité des dérivés du cacao ;
- Les facteurs influençant la qualité des produits dérivés ;
- Les signes de qualité ;
- La démarche qualité.

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 les schémas de procédé, les fiches d'analyses, des photos de mise en situation ;
- des feuilles – réponses relatives aux schémas, tableaux ou fiches à compléter.

2. DEFINITION DE L'ÉPREUVE DE MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

2.1. DUREE ET COEFFICIENT :

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

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

2.2. COMPETENCES VISEES

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

- Lire et interpréter les schémas de procédé ;
- Identifier les microorganismes présents dans le produit ;
- Repérer et utiliser les équipements de transformation ;
- Fabriquer les dérivés du cacao ;
- Choisir l'emballage adéquat pour chaque produit ;
- Assurer la commercialisation des produits, ...

2.3. STRUCTURE ET PONDERATION DE L'ÉPREUVE

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

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

- Lire les schémas de procédé ;
- Préparer les matières premières et intrants ;
- Interpréter les résultats d'analyses effectuées préalablement sur les matières premières et intrants ;
- Utiliser le matériel et les équipements de production ;
- Fabriquer, conditionner et stocker les produits ;
- Vérifier la qualité des produits.

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 les schémas de procédé, les fiches d'analyses, des photos de mise en situation ;
- 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 méthodologies 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.
- République du Cameroun. Samurçay, R., & Pastré, P. Stratégie de la formation professionnelle (2004).
- CCMEFP-UEMOA. Référentiel métier compétences du Technicien en transformation et contrôle qualité en industrie agro-alimentaire. 2015
- Edoh Adabe et Ngo Samnick E.L. Production et transformation du cacao. Publication technique CTA ISF, Cameroun. 2014. 44p
- République du Cameroun. Programme national du cycle de Brevet de Technicien Supérieur, volume 2, Industries alimentaires, 2017.
- République Française-Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Référentiel du diplôme du Brevet Professionnel Agricole, option transformation alimentaire. 2008, 108p