

REPUBLIQUE DU CAMEROUN  
Paix – Travail – Patrie

-----  
MINISTERE DE L'EMPLOI ET DE LA  
FORMATION PROFESSIONNELLE

-----  
SECRETARIAT GENERAL

-----  
Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement  
Secondaire et des Compétences Pour la Croissance et  
l'Emploi

-----  
COORDINATION TECHNIQUE DE LA COMPOSANTE II



REPUBLIC OF CAMEROON  
Peace-Work-Fatherland

-----  
MINISTRY OF EMPLOYMENT  
AND VOCATIONAL TRAINING

-----  
SECRETARIAT GENERAL

-----  
Secondary Education and Skills  
Development Support Project

-----  
TECHNICAL COORDINATION OF COMPONENT II

**REFERENTIEL DE FORMATION  
PROFESSIONNELLE**  
*Selon l'Approche Par Compétences (APC)*  
**REFERENTIEL DE FORMATION (RF)**

**SECTEUR : AGRO INDUSTRIE**

**METIER : TRASFORMATEUR DE VIANDE**

**NIVEAU DE QUALIFICATION : OUVRIER QUALIFIE**



## EQUIPE DE REDACTION

<b>N°</b>	<b>NOMS ET PRENOMS</b>	<b>STRUCTURE</b>	<b>QUALIFICATION</b>
1.	<b>M. HALIDOU SANOUSSA</b>	MINEFOP SUD	METHODOLOGUE (PLET/INGENIEUR DE FORMATION)
2.	<b>M. NJOSSU LASCONI Stéphane</b>	POINT FOCAL MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
3.	<b>M. TCHANDJIN MBIABO Roussel</b>	MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
4.	<b>M. EYEBE EBELA Jean Paul</b>	BIOFOOD INDUSTRY	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR AGRO- ALIMENTAIRE)

## Table des matières

EQUIPE DE REDACTION	2
REMERCIEMENTS	4
LISTE DES PERSONNES CONSULTEES	6
I) PRESENTATION D'UN REFERENTIEL DE FORMATION	7
a) Nature	7
b) Structure	7
c) Finalité	7
d) Éléments prescriptifs	8
II) PRÉSENTATION DES CONCEPTS ET DES PRINCIPALES DÉFINITIONS	8
a) Compétence	8
b. Compétences particulières	8
c. Compétences générales	9
d. Compétence traduite en comportement	9
e. Compétence traduite en situation	9
f. Contexte de réalisation	9
g. Critères de performance	9
h. Critères d'engagement dans la démarche	9
III) DESCRIPTION SYNTHÈSE DU REFERENTIEL DE FORMATION	9
IV) Liste des compétences du référentiel de formation	11
A) PREMIERE PARTIE : OBJETS DE LA FORMATION	12
A1) BUTS DU REFERENTIEL	13
A2) ÉNONCE DES COMPETENCES	14
a) Compétences générales	14
b) Compétences particulières	14
A3) MATRICE DES OBJETS DE FORMATION	14
A4) LOGIGRAMME	17
B) DEUXIEME PARTIE : PRESENTATION DETAILLEE DES COMPETENCES DU REFERENTIEL	18
B1) Module N°1 : Métier et formation	37
Module N°2 : Communication en milieu professionnel	38
B3) Module N°03 : Hygiène, Santé, sécurité et Environnement	39
B4) Module N° 04 : Composition alimentaire des ingrédients et des produits	41
B5) Module N° 05 : Approvisionnement de l'unité de transformation	42
B6) Module N°06 : Utilisation du matériel et des équipements en fonction du poste de travail	43
B7) Module N° 07 : Production des viandes séchées (Kilichi)	44
B8) Module N° 08 : Production des viandes fumées	45
B9) Module N° 09 : Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon, Museau, ...)	46
B10) Module N° 10 : Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)	47
B11) Module N° 11 : Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	49
Module 12 : Entreprenariat	50
MODULE N° 13 : Stage Professionnel	51
RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES	53
<b>Equipe de validation</b>	55

## **REMERCIEMENTS**

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

En outre, nous saluons et apprécions à sa juste valeur la collaboration avec les différents acteurs de la formation professionnelle (Experts et Entreprises) dans le cadre de l'Analyse de Situation de Travail (AST) et dont l'aide a été déterminante pour la bonne conduite des entretiens et la réalisation des contenus de ce Rapport.

Que ces acteurs consultés, dont les noms figurent sur la liste ci-jointe trouvent ici l'expression de nos remerciements pour leur disponibilité et leurs contributions pertinentes qui seront significatives à la production d'un Référentiel de Formation Professionnelle, de qualité pour le métier de Transformateur de viande.

## ABREVIATIONS ET ACRONYMES

APC	Approche Par Compétences
AST	Analyse de Situation de Travail
DFOP	Direction de la Formation et de l'orientation Professionnelles
DQP	Diplômes de Qualification Professionnelle
GECAM	Groupement des Entreprises du Cameroun
GOPM	Guide d'Organisation Pédagogique et Matérielle
GP	Guide Pédagogique
IGF	Inspection Générale des Formations
PADESCE	Projet d'Appui au Développement de l'Enseignement Secondaire et des Compétences pour la Croissance et l'emploi
RAST	Rapport d'Analyse de Situation de Travail
VAE	Validation des Acquis de l'Expérience
RMC	Référentiel métier-compétences
RF	Référentiel de formation
REVA	Référentiel d'évaluation
GPE	Guide pédagogique
GOPM	Guide d'organisation pédagogique et matérielle
SND30	Stratégie Nationale de Développement du Cameroun 2030

## LISTE DES PERSONNES CONSULTEES

N°	NOMS ET PRENOMS	Structure	Qualification
1.	ANDRÉ DABA	GIC ANNEXE DE PITOA (GIC de BOUCHER)	Professionnel
2.	ABAMOU	ETS VALHALA	Professionnel
3.	MOHAMAN SAMI ABDOU	SARKI SARL	Professionnel
4.	Mme GOUSKRO née MADJARE	SOTRAPAS	Professionnel
5.	OUMAROU HANAR ADJI	ETS ABSAL SERVICES AGRICOLES	Professionnel
6.	Mme NGOUGOURE Claudine	SCOOP DYNA	Professionnel
7.	M NGOUFFO SONGWA René	BELAVIE BOUCHERIE CHARCUTERIE	Professionnel
8.	ABOUTOU ENGOLO Marcel	BELAVIE BOUCHERIE CHARCUTERIE	Professionnel
9.	NNAME LAWRENCE ELAH	BELAVIE BOUCHERIE CHARCUTERIE	Professionnel
10.	WANBIRO EMERY	BAO CASHAND CARRY	Professionnel
11.	M. MOUAFO FOKA William Franck	BENS'S BOUCHER	Professionnel

## **I) PRESENTATION D'UN REFERENTIEL DE FORMATION**

### **a) Nature**

Le Référentiel de Formation ou Programme présente un ensemble cohérent et significatif de compétences à acquérir. Il est conçu selon une démarche qui tient compte à la fois de facteurs tels que les besoins de formation, la situation de travail, les buts ainsi que les moyens pour réaliser la formation.

Le référentiel de formation constitue un outil de référence dont une partie ou la totalité a un caractère prescriptif, c'est-à-dire obligatoire.

Les compétences du référentiel incluent une description des résultats attendus au terme de la formation, elles ont une influence directe sur le choix des activités pratiques et théoriques d'enseignement et d'apprentissage. Cependant, le référentiel de formation ne comprend ni les activités pratiques, ni les contenus de cours, ni les stratégies, ni même les moyens d'enseignement et de formation. Le référentiel d'évaluation et les guides pédagogiques et d'organisation pédagogique et matérielle apportent plus de précisions en ces domaines et suggèrent diverses approches et divers contenus de formation. Le référentiel de formation est également un outil de référence pour l'évaluation des apprentissages et la validation des acquis de l'expérience (VAE). Ainsi, pour obtenir leur Diplôme de fin de formation, les apprenants doivent démontrer qu'ils ont maîtrisé les compétences inscrites dans le référentiel de formation. Les instruments d'évaluation de la formation et de validation des acquis sont conçus en fonction de ce document.

En somme, le référentiel de formation est une source d'information exhaustive sur les compétences attendues pour l'exercice d'un métier, au seuil du marché du travail.

### **b) Structure**

Le référentiel de formation se divise en deux parties. La première, d'intérêt général, contient quatre éléments : les buts du référentiel, les énoncés des compétences (compétences générales, compétences spécifiques), la matrice des objets de formation et le logigramme. Dans la deuxième partie du référentiel, on décrit les composantes de chacune des compétences retenues pour la formation.

### **c) Finalité**

Le Référentiel de formation a pour finalité de permettre la formation des personnes aptes à exercer le métier pour lequel le Référentiel a été élaboré avec l'appui de méthodologues, de professionnels de formation et d'experts-métiers.

Dans un Référentiel de formation, la description générale du métier visé est une synthèse des tâches et opérations qui y sont associées. Elle porte de plus sur les principaux champs et secteurs d'activité, les différents outils techniques ou technologies utilisés et les principales responsabilités qui s'y rattachent. Cette synthèse est constituée à partir de l'information contenue dans le Rapport d'Analyse de Situation de Travail (RST) et des choix effectués au moment de la détermination des compétences. Les buts du référentiel de formation traduisent les orientations particulières en matière de formation professionnelle pour l'emploi.

#### **d) Éléments prescriptifs**

Le Référentiel de formation professionnelle au Cameroun comprend : le Référentiel métier-compétences (RMC), le Référentiel de formation (RF), le Référentiel d'évaluation (REVA), le Guide pédagogique (GP), le Guide d'organisation pédagogique et matérielle (GOPM), avec une distinction entre les différents documents. C'est ainsi qu'on peut distinguer : les référentiels et les guides.

Essentiellement, ce qui distingue les Référentiels des autres documents est le fait qu'ils devraient comporter des éléments prescriptifs ou d'application obligatoire pour toutes des Structures de formation.

Les guides et autres documents présentent des informations facultatives, élaborées et rendues disponibles pour faciliter la réalisation de la formation. Les compétences issues du Référentiel de métier-compétences (RMC) et celles retenues dans le scénario de formation du Référentiel de formation (RF) constituent l'essence même de la formation. Au Cameroun, leur application n'est ni facultative ni optionnelle.

En résumé, ont un caractère prescriptif :

- la liste des compétences ;
- chaque compétence traduite en comportement : l'énoncé de la compétence, les éléments de la compétence, le contexte de réalisation, les critères de performance ;
- chaque compétence traduite en situation : l'énoncé de la compétence, les éléments de la compétence, le contexte de réalisation, la situation de mise en œuvre de la compétence, les critères d'engagement dans la démarche ;
- la durée totale du référentiel de formation (la durée de la formation liée à chaque module reste facultative pour accorder une certaine souplesse aux structures de formation et aux équipes de formateurs / enseignants pour prendre en considération le contexte, le rythme d'apprentissage et les besoins des apprenants) ;
- le temps de réalisation de l'évaluation.
- Présentation des concepts et des principales définitions.

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

### **a) Compétence**

Regroupement ou ensemble intégré de connaissances, d'habiletés et d'attitudes permettant de faire, avec succès, une action ou un ensemble d'actions telles qu'une tâche ou une activité de travail.

### **b. Compétences particulières**

Compétences directement liées à l'exécution des tâches et à une évolution appropriée dans le contexte du travail. Elles renvoient à des aspects concrets, pratiques, circonscrits et directement liés à l'exercice d'un métier.



### **c. Compétences générales**

Compétences correspondant à des activités plus vastes qui vont au-delà des tâches, mais qui contribuent à leur exécution. Ces activités sont généralement communes à plusieurs tâches et transférables à plusieurs situations de travail. Elles requièrent habituellement des apprentissages de nature plus fondamentale.

### **d. Compétence traduite en comportement**

Se prête surtout aux apprentissages faciles à circonscrire et pour lesquels on possède des données objectives. Cette méthode s'applique bien à la définition de comportements relatifs aux tâches ou aux productions propres à un métier.

### **e. Compétence traduite en situation**

Présente une démarche dans laquelle s'inscrit une personne en vue d'un développement personnel et professionnel. Cette méthode s'applique mieux s'il s'agit de viser particulièrement l'acquisition de compétences qui présentent une forte composante liée à des attitudes ou à des savoir-être. Elle permet de prendre en compte les dimensions profondes de la personnalité, des valeurs et des attitudes.

### **f. Contexte de réalisation**

Renseigne sur la situation de mise en œuvre de la compétence au seuil du marché du travail. Il permet de circonscrire et de mieux comprendre l'ampleur, l'importance et le champ d'application de la compétence. Il contribue à en fixer les limites et à saisir son degré de complexité.

### **g. Critères de performance**

Définissent les exigences qui permettront de juger de l'atteinte des éléments de la compétence et, par ricochet, de la compétence elle-même.

### **h. Critères d'engagement dans la démarche**

Sont à la compétence traduite en situation ce que les critères de performance sont à la compétence traduite en comportement. Ils permettent de porter un jugement sur l'acquisition de la compétence.

## **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 de Métier-Compétences (elles-mêmes découlant de l'AST). Ces compétences sont traduites en actions observables et en résultats mesurables, éléments sur lesquels reposent l'acquisition des compétences par l'apprenant et leurs évaluations. Le scénario de formation est complété par deux autres éléments :

- la détermination du nombre d'heures d'enseignement de chaque compétence ;

- l'établissement d'une séquence d'apprentissage qui détermine l'ordre logique d'acquisition de la compétence.

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.

L'exercice d'un métier met à contribution un ensemble de compétences en interrelation à un moment donné de l'exécution des tâches et des opérations. Ces interrelations sont mises en évidence dans la matrice des compétences contenue dans le Référentiel de Métier-Compétences. Le référentiel de formation prend en considération ces interrelations et les transpose dans la description des compétences qui constitue son essence même.

Cette transposition conduit à un référentiel de formation qui est d'abord pertinent, c'est-à-dire qui respecte les caractéristiques et les exigences du métier. Il est aussi cohérent, pour maintenir un équilibre entre les composantes et être applicable et réalisable. Ces dernières caractéristiques signifient que les compétences d'un référentiel doivent prendre en considération les moyens accessibles, mais qu'elles doivent également être formulées de façon à faciliter leur acquisition par l'apprenant. En conséquence, selon les modalités de réalisation de la compétence, le référentiel de formation mise sur deux techniques différentes pour décrire les compétences : la traduction en comportement et la traduction en situation.

Enfin, il importe de bien prendre en considération les liens entre les diverses compétences d'une part, et entre les compétences et le processus de travail d'autre part, pour bien décrire les compétences et la nature des relations qui les unissent.

En se servant des deux outils de base utilisés pour l'élaboration du référentiel de métier-compétences, à savoir la matrice des compétences et la table de correspondance, il est possible de produire un scénario de formation sous la forme de la matrice des objets de formation, le logigramme de la séquence d'acquisition des compétences et une description détaillée des compétences en comportement ou en situation.

#### IV) Liste des compétences du référentiel de formation

N°	Énoncé de la compétence	Durée	CP	CG	Unités	Types d'objets	Types de compétences	Titre du Module
1.	Se situer au regard du métier et de la formation	30	0	30	2	S	G	Métier et Formation
2.	Communiquer en milieu professionnel	30	0	30	2	C	G	Communication en milieu professionnel
3.	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	90	0	90	6	C	G	Hygiène, Santé, Sécurité et Environnement
4.	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	120	0	120	8	C	G	Composition alimentaire des ingrédients et des produits
5.	S'approvisionner en matière première	90	90	0	6	C	P	Approvisionnement de l'unité de transformation
6.	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	75	75	0	5	C	P	Utilisation du matériel et des équipements en fonction du poste de travail
7.	Produire les viandes séchées (kilichi, ...)	60	60	0	4	C	P	Production des viandes séchées
8.	Produire les viandes fumées	60	60	0	4	C	P	Production des viandes fumées
9.	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	60	60	0	4	C	P	Fabrication des produits issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)
10.	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,...)	105	105	0	7	C	P	Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, ...)
11.	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	90	90	0	6	C	P	Emballage et vente des produits
12.	Rechercher un emploi	45	0	45	3	S	G	Entreprenariat
13.	S'intégrer en milieu professionnel	315	315	0	21	S	P	Intégration en milieu professionnel
	<b>Total</b>	1 170	855	315	<b>78</b>			
			73%	27%				

Une unité = 15 heures

**A) PREMIERE PARTIE : OBJETS DE LA FORMATION**

## A1) BUTS DU REFERENTIEL

Les buts du référentiel de formation traduisent les orientations particulières en matière de formation professionnelle pour l'emploi. Il reprend aussi les buts généraux de formation professionnelle. Le Référentiel de formation prépare donc la personne à devenir un travailleur du secteur de l'Agro-Industrie pouvant mener des activités de transformateur de viande seul, en équipe ou sous supervision, pour le compte d'une entreprise ou en auto emploi.

La nature du travail et les caractéristiques de l'environnement imposent au transformateur de viande de respecter strictement les règles d'hygiène, et les consignes de sécurité autant pour la protection des travailleurs, des consommateurs que de celle de l'environnement. Il doit aussi maîtriser les techniques de secourisme et de survie.

Étant donné que l'ouvrier transformateur de viande travaille souvent en équipe ou supervision, il doit démontrer de bonnes attitudes relationnelles, tout en veillant à préserver l'image de l'entreprise pour laquelle il réalise les activités d'abattage, de découpe, de transformation et de stockage et vente des produits transformés.

Outre les compétences liées directement au métier d'ouvrier de transformation de viande le référentiel de formation vise, conformément aux buts généraux de la formation professionnelle, à :

- Rendre la personne efficace dans l'exercice de son métier, soit :
  - Lui permettre, dès l'entrée sur le marché du travail, de jouer les rôles, d'exercer les fonctions et d'exécuter les tâches et les activités associées à son métier ;
  - Lui permettre d'évoluer adéquatement dans un milieu de travail (ce qui implique des connaissances et des habiletés techniques et technologiques en matière de communication, de résolution de problèmes, de prise de décisions, d'éthique, de santé et de sécurité, etc.).
- Favoriser l'intégration de la personne à la vie professionnelle, soit :
  - Lui faire connaître le marché du travail en général ainsi que le contexte particulier de son métier ;
  - Lui faire connaître ses droits et responsabilités comme travailleur ou travailleuse ;
- Favoriser l'évolution de la personne et l'approfondissement de savoirs professionnels, soit :
  - Lui permettre de développer son autonomie et sa capacité d'apprendre ainsi que d'acquérir des méthodes de travail ;
  - Lui permettre de comprendre les principes sous-jacents aux techniques et aux technologies utilisées ;
  - Lui permettre de développer sa faculté d'expression, sa créativité, son sens de l'initiative et son esprit d'entreprise ;
  - Lui permettre d'adopter des attitudes essentielles à son succès professionnel, de développer son sens des responsabilités et de viser l'excellence.
- Assurer la mobilité professionnelle de la personne, soit :
  - Lui permettre d'adopter une attitude positive à l'égard des changements ;
  - Lui permettre de se donner des moyens pour gérer sa carrière, notamment par le développement de ses habiletés interpersonnelles et celles liées au travail d'équipe et à la gestion des responsabilités au sein d'une équipe.

## A2) ÉNONCE DES COMPÉTENCES

### a) Compétences générales

N°	Compétences générales	Tâches liées
01	Se situer au regard du métier et de la formation	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
02	Communiquer en milieu professionnel	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
03	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
04	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9
12	Rechercher un emploi	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

### b) Compétences particulières

N°	Compétences particulières	Tâches liées
05	S'approvisionner en matière première	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8,
06	Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
07	Produire les viandes séchées (kilichi, ...)	1,2, 3, 9, 10
08	Produire les viandes fumées	1,2, 3, 9, 10
09	Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	1,2, 3, 9, 10
10	Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,...)	1,2, 3, 9, 10
11	Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10
13	S'intégrer en milieu professionnel	2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9

## A3) MATRICE DES OBJETS DE FORMATION

C'est un tableau à double entrée. Il s'agit d'une matrice qui permet de voir les liens qui unissent des éléments placés à l'horizontale et des éléments placés à la verticale.

Le lien fonctionnel (○) entre une compétence particulière et une compétence générale indique que, dans le référentiel de formation, la relation qui existe dans le marché de travail est prise en compte.

Le lien fonctionnel (△) entre une compétence particulière et une ou plusieurs étapes du processus de travail annonce qu'au cours de l'acquisition de cette compétence, les étapes sont intégrées.

Malgré les liens existants sur le marché du travail, les symboles ○ et △ ne sont pas noircis, indiquant que ceux-ci ne sont pas pris en considération dans la formation, c'est-à-dire dans l'acquisition des compétences particulières.

La matrice des objets de formation présente également les durées de formation retenues pour l'enseignement technologique, l'apprentissage pratique de chacune des compétences et leur évaluation.

Les compétences sont placées dans la matrice des objets de formation selon un ordre séquentiel, allant du premier module au dernier.

Les indications (C) et (S) présentent une compétence traduite en comportement et une compétence traduite en situation respectivement.

De manière globale, la matrice des objets de formation ci-dessous présente une démarche intégrée de la formation qui est reprise schématiquement dans le logigramme de la séquence d'acquisition des compétences.

La logique qui a présidé à la conception de la matrice influe sur la séquence d'enseignement des modules. De façon générale, on prend en considération une certaine progression dans la complexité des apprentissages et le développement de l'autonomie de l'apprenant. De ce fait, l'axe vertical présente les compétences particulières dans l'ordre à privilégier pour la formation et sert de point de départ pour l'agencement de l'ensemble des modules. Certains deviennent ainsi préalables à d'autres ou doivent être vus en parallèle.

Transformateur de viande (ouvrier qualifié)	Compétences générales								Processus de travail			Durée de formation (heures)	Nombre de compétences
	Numéro de la compétence	Type d'objectif	Durée (heure)	Se situer au regard du métier et de la formation	Communiquer en milieu professionnel	Prévenir les atteintes à la santé, à l'hygiène, à la sécurité, à l'intégrité physique et à l'environnement	Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits	Rechercher un emploi	Planifier le travail à réaliser	Exécuter le travail en adoptant les mesures de sécurité	Contrôler la qualité du travail.		
<b>Numéro de la compétence</b>				1	2	3	4	12					5
<b>Type d'objectif</b>				S	S	S	C	S					
<b>Durée (heure)</b>				30	30	90	120	45					315
<b>COMPÉTENCES PARTICULIÈRES</b>													
S'approvisionner en matière première	5	C	90	○	○	●	○	○	▲	▲	▲		
Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail	6	C	75	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
Produire les viandes séchées (kilichi,...)	7	C	60	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
Produire les viandes fumées	8	C	60	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)	9	C	60	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté,...)	10	C	105	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés	11	C	90	○	●	●	●	○	▲	▲	▲		
S'intégrer en milieu professionnel	13	S	315	○	●	●	●	●	▲	▲	▲		
<b>Durée de la formation (heures)</b>			<b>855</b>										<b>1170</b>
<b>Nombre de compétences</b>	8												13

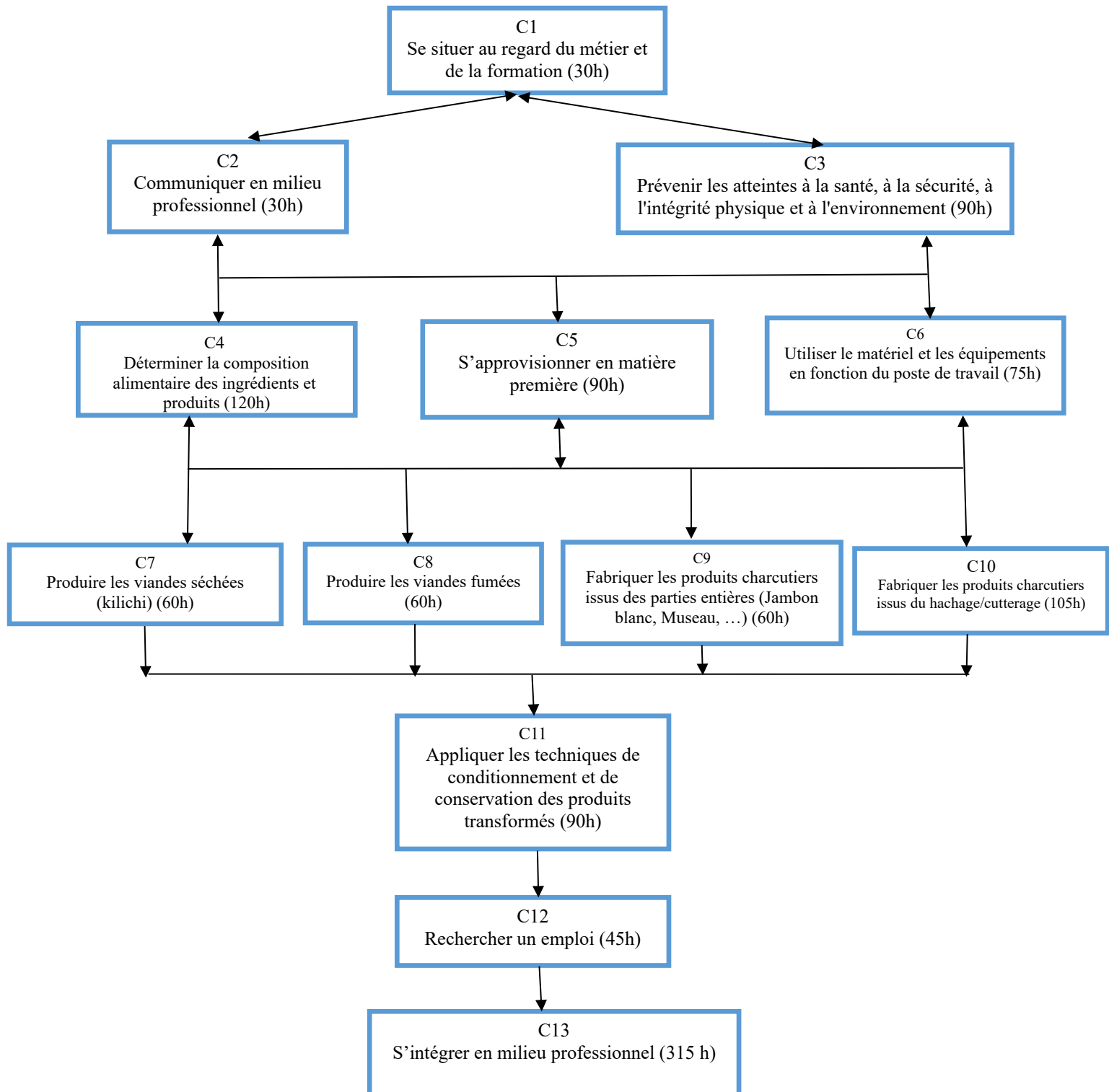
○ : Existence d'un lien fonctionnel    ● : Existence d'un lien fonctionnel    ▲ : Application pédagogique    ○ : Application pédagogique



## A4) LOGIGRAMME

Le logigramme est une représentation schématique de l'ordre d'acquisition des compétences. Celles-ci peuvent être distribuées par semestre en tenant compte de leur niveau de complexité et des liens établis entre elles.

Le logigramme assure une planification globale de l'ensemble des compétences du référentiel de formation et permet de voir l'articulation qui existe entre les compétences.



**B) DEUXIEME PARTIE : PRESENTATION DETAILLEE DES COMPETENCES  
DU REFERENTIEL**

<b>B1) Module N°1 : Métier et formation</b>		<b>Code :</b> MEFO 01	<b>Durée : 30 h</b>
<b>Énoncé de la Compétence (Intention poursuivie) : Se situer au regard du métier et de la formation</b>			
<b>Compétence traduite en situation (Objectif de situation)</b>			
<b>CONTEXTE DE RÉALISATION</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A l'occasion d'une démarche d'orientation ou de réorientation professionnelle ;</li> <li>• A l'aide des données à jour sur le métier ;</li> <li>• Au contact de personnes ressources du métier ou en milieu de travail.</li> </ul>			
<b>Eléments de compétence</b>	<b>Mise en œuvre de la compétence</b>	<b>Critères d'engagement dans la démarche</b>	
1- S'imprégner du contexte général de travail du métier	1.1 S'informer à propos du marché du travail : perspectives d'emploi, rémunération, possibilités d'avancement et de mutation, critères et processus de sélection des candidats et des candidates 1.2 S'informer de la nature et des exigences de l'emploi (tâches, conditions de travail, critères d'évaluation, droits et responsabilités) au cours de visites, d'entrevues, de rencontres d'information animées par un représentant ou une représentante de l'industrie, d'examens de documentation, etc. 1.3 Inventorier les habiletés, aptitudes, attitudes et connaissances nécessaires pour pratiquer le métier 1.4. S'informer sur les forces, faiblesses et des contraintes du métier ; 1.5 Présenter les données collectées et discuter de sa perception du métier	-Collecte de l'information sur la majorité des sujets à traiter  -Présentation de sa perception du métier au moment d'une rencontre de groupe en faisant le lien avec les données collectées	
2- S'informer sur le programme de formation et l'engagement de la démarche	2.1 S'informer à propos du programme d'études, de la démarche de formation et de l'évaluation 2.2 Discuter de la concordance du programme d'études à la situation de travail 2.3 Faire part de ses premières réactions en ce qui a trait à la formation	-Exposition de sa perception de la démarche de formation au cours d'une plénière	
3- Evaluer et confirmer son engagement	3.1 Faire un bilan de ses goûts, de ses aptitudes, de ses connaissances du domaine et de ses qualités personnelles 3.2 Comparer son bilan avec les exigences liées à la formation et à l'exercice du travail ; 3.3 Reconnaître les forces qui faciliteront son travail ainsi que les faiblesses qu'il faudra palier 3.4 Donner les raisons qui motivent son choix de poursuivre ou non la démarche de formation 3.5 Examiner la possibilité de créer son entreprise ou de travailler à son compte	-Présentation d'un bilan de ses goûts, aptitudes, connaissances du domaine ainsi que de ses qualités personnelles -Justification de sa décision quant au fait de poursuivre ou non le programme de formation -Détermination de son attirance pour l'auto-emploi	

<b>Module N°2 : Communication en milieu professionnel</b>		<b>Code : COM 02</b>	<b>Durée : 30 h</b>
<b>Énoncé de la Compétence traduite en situation : Communiquer en milieu professionnel</b>			
<i>Compétence traduite en comportement</i>			
<p><b>ÉNONCÉ DE LA COMPÉTENCE:</b>  <b>Communiquer en milieu professionnel</b></p> <p><b>CONTEXTE DE REALISATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• En tout lieu.</li> <li>• En français et en anglais.</li> <li>• Pour des situations liées : <ul style="list-style-type: none"> <li>- à l'exercice de son métier ;</li> <li>- aux situations courantes de la vie;</li> </ul> </li> <li>• A partir : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de directives ;</li> <li>- de formulaires ;</li> <li>- de notes techniques ;</li> <li>- de rapports ;</li> <li>- de divers documents.</li> </ul> </li> <li>• A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>- de documents de référence (dictionnaires de la langue française, de la langue anglaise, livres de grammaire, de conjugaison et d'orthographe, journaux, documents techniques, revues et ouvrages spécialisés...);</li> <li>- de modèles de documents écrits (rapports, comptes rendus, notes, etc.).</li> </ul> <p>En relation avec ses collègues de travail, ses supérieurs et d'autres professionnels du milieu.  Dans des situations professionnelles variées, y compris les réunions, les discussions formelles ou informelles, les rencontres de formation ou d'information, etc.</p> </li> <li>• Individuellement, en équipe ou auprès d'un groupe.</li> </ul> <p><b>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Emploi correct des règles, des outils grammaticaux et linguistiques en français et en anglais.</li> <li>• Utilisation appropriée de formules et des termes relatifs au métier.</li> <li>• Utilisation appropriée des outils de communication.</li> <li>• Respect du rôle et des responsabilités des autres membres du personnel.</li> <li>• Respect à l'égard des différents points de vue d'autrui.</li> <li>• Adoption de comportements éthiques.</li> <li>• Participation active à la résolution de problèmes et à la prise de décisions.</li> </ul>			
	<b>Éléments de compétence</b>	<b>Critères particuliers de performance</b>	
a)	Exploiter des ressources des langues officielles.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation appropriée de formules et des termes relatifs au métier en français et en anglais</li> <li>• Application appropriée du code grammatical du français</li> <li>• Appropriated use of English language rules</li> <li>• Détermination des éléments pertinents d'un texte</li> <li>• Détermination of pertinent éléments of a document</li> </ul>	
b)	Interagir avec les membres de l'équipe et la hiérarchie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reconnaissance des attitudes à adopter dans un contexte professionnel.</li> <li>• Démonstration de comportements éthiques, d'intégrité et de conduite responsable.</li> <li>• Use of appropriate means of communication.</li> </ul>	
c)	Produire des écrits généraux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réponse correcte aux questions portant sur un texte.</li> </ul>	

	et professionnels.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pertinent analysis of the sujet</li> <li>• Rédaction correcte d'une production dans la langue recommandée.</li> <li>• Utilisation efficace des ouvrages relatifs à la qualité de la langue.</li> <li>• Rédaction claire et concise de messages.</li> <li>• Production de rapports clairs et concis.</li> <li>• Vérification judicieuse de l'efficacité et de la qualité de la communication écrite.</li> </ul>
d)	Établir une relation conseil.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Precise détermination of needs</li> <li>• Détermination des moyens d'intervention appropriés.</li> <li>• Mise en œuvre adéquate des moyens d'intervention.</li> <li>• Communication appropriée de l'information pertinente.</li> <li>• Vérification objective de l'atteinte des objectifs.</li> </ul>
e)	Encadrer une équipe de travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Établissement judicieuse d'un bilan de compétence</li> <li>• Identification des aspects favorables à la conduite de réunions.</li> <li>• Application judicieuse des techniques d'encadrement</li> <li>• Judicious writing of report</li> </ul>

<b>B3) Module N°03 : Hygiène, Santé, sécurité et Environnement</b>		<b>Code : QHSE 03</b>	<b>Durée : 90h</b>
<b>Compétence traduite en comportement (objectif de comportement)</b>			
<b>Enoncé de la Compétence (objectif de comportement) : Prévenir les atteintes liées à la santé, à la sécurité au travail et à l'environnement.</b>			
<b>CONTEXTE DE REALISATION :</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans toute situation comportant des risques pour la santé et la sécurité de l'intervenant et de la clientèle.</li> <li>• A partir : <ul style="list-style-type: none"> <li>Des lois, des règlements et des normes relatives à santé, à la sécurité au travail, à l'hygiène, à la salubrité et à la préservation de l'environnement ;</li> <li>De fiches techniques</li> <li>De consignes et d'instructions verbaux ou écrits.</li> </ul> </li> <li>• A l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>D'accessoires et équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;</li> <li>D'une trousse de premiers soins ;</li> <li>De notices, de guides et de manuels d'utilisation.</li> </ul> </li> </ul>			
<b>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des lois, des règlements et des normes ;</li> <li>• Application correcte des mesures d'hygiène, de salubrité, de sécurité, de santé et de protection de l'environnement ;</li> <li>• Intervention judicieuse en cas d'urgence ;</li> <li>• Utilisation appropriée des matériels et des équipements ;</li> <li>• Manipulation sécuritaire de la viande et des ingrédients lors des opérations.</li> </ul>			
<b>Eléments de compétence (Précisions sur le comportement attendu)</b>		<b>Critères particuliers de performance</b>	
1	Observer les règles d'hygiène personnelle	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte de tous les EPI ;</li> <li>• Port systématique et correct des EPI ;</li> <li>• Maintien des EPI propres ;</li> <li>• Application rigoureuse des pratiques d'hygiènes</li> </ul>	

		(lavage des mains, utilisation des désinfectants, ...);
2	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire relatives à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect rigoureux des règles de sécurité lors du nettoyage et la manipulation des produits et du matériel d'entretien ;</li> <li>• Choix judicieux des produits d'entretien en fonction du poste de travail ;</li> <li>• Respect stricte du protocole de nettoyage des machines et des appareils et de l'espace de travail</li> <li>• Choix judicieux du matériel de nettoyage en fonction du poste de travail</li> <li>• Application rigoureuse des procédures de nettoyage et de sécurité de l'unité de production</li> <li>• Identification correcte des normes HACCP relative à la manipulation et la conservation de la viande et des produits transformés</li> <li>• Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la manipulation de la viande et des produits transformés</li> <li>• Application correcte / Respect des normes HACCP relatives à la conservation de la matière première (viande, volaille, ingrédients etc.) et des produits transformés.</li> </ul>
3	Appliquer les normes de santé et de sécurité visant sa protection, celles de ses collègues et celle des clients	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation correcte des EPC (lance à eau, extincteur,);</li> <li>• Interprétation correcte des pictogrammes</li> <li>• Respect stricte des règles de sécurité de l'entreprise</li> <li>• Identification judicieuse des risques liés à l'utilisation des ingrédients et additifs sur la santé des consommateurs</li> </ul>
4	Développer un comportement écologiquement responsable.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Synthèse des informations recueillies</li> <li>• Cueillette d'informations pertinentes</li> </ul>
5	Prévenir les maladies professionnelles liées au métier de transformateur de viande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collecte d'information pertinente sur les maladies associées au métier</li> <li>• Application appropriée des méthodes préventives des maladies liées au métier.</li> </ul>

<b>B4) Module N° 04 : Composition alimentaire des ingrédients et des produits</b>		<b>Code : COAP 04</b>	<b>Durée : 120h</b>
<b>Énoncé de la compétence traduite en comportement : Déterminer la composition alimentaire des ingrédients et des produits</b>			
<b>CONTEXTE DE REALISATION</b> Pour effectuer les différents calculs ; Identifier les compositions alimentaires			
<b>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des règles d'hygiène</li> <li>• Interprétation juste des données et des consignes de fonctionnement.</li> <li>• Utilisation appropriée des matériels et des équipements</li> <li>• Utilisation appropriée des règles de calcul.</li> </ul>			
<b>Éléments de compétence</b>		<b>Critères particuliers de performance</b>	
1	Calculer les proportions des matières premières dans les produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification judicieuse des matières premières et des produits</li> <li>• Détermination correcte des quantités des matières premières et des produits.</li> <li>• Calcul correct des volumes et des masses des matières premières et des produits ;</li> <li>• Application correcte des ratios sur les volumes et les masses ;</li> </ul>	
2	Manipuler les outils de mesure des volumes, des masses et des températures	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification judicieuse des instruments de mesure ;</li> <li>• Manipulation correcte des outils de mesures des masses, des volumes et des températures ;</li> <li>• Lecture correcte des volumes, des masses et des températures ;</li> <li>• Détermination correcte de la quantité d'énergie des macronutriments des différentes matières premières ;</li> <li>• Utilisation correcte des tables valeurs nutritionnelles des aliments.</li> </ul>	
3	Calculer la valeur nutritionnelle des ingrédients et des produits	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte des nutriments des différentes matières premières ;</li> <li>• Utilisation correcte des valeurs nutritionnelles des nutriments ;</li> <li>• Détermination correcte des valeurs nutritionnelles des ingrédients et des produits ;</li> </ul>	

<b>B5) Module N° 05 : Approvisionnement de l'unité de transformation</b>		<b>Code : APUT 05</b>	<b>Durée : 90h</b>
<b>Énoncé de la compétence traduite en comportement : S'approvisionner en matière première</b>			
<b>CONTEXTE DE REALISATION :</b> Pour disposer de la viande et des ingrédients à transformer. À partir : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Encyclopédie d'animaux d'élevage ;</li> <li>• Procédé de transformation ;</li> <li>• Liste des produits à obtenir.</li> </ul> À l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>• de moyens de protection individuelle et collective ; de la documentation technique pertinente en français et en anglais ;</li> <li>• du matériel et équipements d'abattages, de nettoyage et de transport.</li> <li>• des normes relatives à l'abattage et aux transports des animaux.</li> </ul> <b>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conformité aux critères de qualités des matières premières, ingrédients et additifs ;</li> <li>• Utilisation appropriée des équipements d'abattage, de nettoyage et de transport ;</li> <li>• Respect des règles d'hygiènes</li> <li>• Utilisation appropriée des matériels et des équipements</li> <li>• Matière première, Ingrédients et additifs disponibles et en quantité suffisante.</li> </ul>			
<b>Éléments de compétence</b>		<b>Critères particuliers de performance</b>	
1.	Identifier les animaux en bonne santé et en embonpoint	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix correct des animaux en bonnes état de santé ;</li> <li>• Identification correcte des animaux en bon état d'engraissement ;</li> <li>• Choix judicieux des animaux en fonction du produit.</li> </ul>	
2.	Abattre les animaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect correct du bien-être de l'animal</li> <li>• Saignée complète de l'animal</li> <li>• Habillage correct de la carcasse</li> </ul>	
3.	Distinguer les types et pièces de viande	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Différentiation correcte des viandes rouges, des viandes blanches et des abats ;</li> <li>• Choix judicieux du type de viande en fonction du produit ;</li> <li>• Choix judicieux des pièces de viande en fonction du produit ;</li> </ul>	
4.	Acquérir les viandes, ingrédients, et additifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détermination correcte des facteurs qui influencent la disponibilité des matières premières (saison, situation sanitaire, prix...);</li> <li>• Choix correct des meilleures parties bouchères ;</li> <li>• Choix correct des ingrédients et des additifs en fonction du produit ;</li> <li>• Bonne planification des quantités de viande, d'ingrédients et additifs à acquérir ;</li> </ul>	
5.	Conserver les matières premières	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix judicieux du procédé de conservation ;</li> <li>• Identification correcte des matériels, équipements et outils de conservation en fonction du procédé ;</li> <li>• Respect stricte des règles d'hygiènes</li> </ul>	



<b>B6) Module N°06 : Utilisation du matériel et des équipements en fonction du poste de travail</b>		<b>Code : UMEP 06</b>	<b>Durée: 75h</b>
<b>Énoncé de la compétence traduite en comportement : Utiliser le matériel et les équipements en fonction du poste de travail</b>			
<b>CONTEXTE DE REALISATION :</b>			
<p>Dans un atelier, un magasin, une chaîne de froid, une boutique            En équipe, individuellement ou sous supervision.</p> <p>À partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>de directives, de schémas et de plans ;</li> <li>de la réglementation et des normes ;</li> <li>de manuels de fabricants ;</li> <li>des consignes d'entretien spécifiques à chaque équipement.</li> </ul> <p>À l'aide :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>d'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;</li> </ul>			
<b>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des règles d'hygiène au travail.</li> <li>• Respect des normes de sécurité ; de protection et de l'environnement.</li> <li>• Utilisation appropriée des matériels et des équipements</li> <li>• Conformité aux recommandations du fabricant.</li> </ul>			
<b>Éléments de compétence</b>		<b>Critères particuliers de performance</b>	
1	Choisir le matériel et équipements en fonction des objectifs visés ;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte des équipements et matériels en boucherie charcuterie ;</li> <li>• Choix judicieux du matériel et équipement en fonction du type de produit à obtenir ;</li> <li>• Choix judicieux de l'équipement en fonction de la capacité de production ;</li> </ul>	
2	Utiliser de façon appropriée le matériel et équipements en fonction des objectifs ;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte des matériels et équipements à utiliser ;</li> <li>• Respect scrupuleux de la notice d'utilisation de chaque appareil en fonction des objectifs de production ;</li> <li>• Démontage et assemblage conforme des équipements polyvalents de transformation.</li> </ul>	
3	Assurer le fonctionnement des matériels et des équipements	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation judicieuse des équipements en minimisant les pertes ;</li> <li>• Graissage régulier des parties mobiles des matériels et des équipements ;</li> <li>• Affutage régulier des lames des matériels et des équipements ;</li> <li>• Respect stricte des règles de sécurité en matière de fonctionnement des équipements et matériels ;</li> <li>• Maintenance régulière des matériels et équipements.</li> </ul>	

<b>B7) Module N° 07 : Production des viandes séchées (Kilichi)</b>		<b>Code : PRVS 07</b>	<b>Durée: 60h</b>
Enoncé de la compétence traduite en comportement : Produire les viandes séchées (kilichi)			
<p><b>CONTEXTE DE REALISATION :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans l’atelier ou en plein air</li> <li>• Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.</li> </ul> <p>À partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des guides de bonnes pratiques d’hygiène et de sécurité ;</li> <li>• des livres de recettes ;</li> <li>• D’équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;</li> <li>• D’outils et d’outillage ;</li> </ul> <p><b>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des règles d’hygiène.</li> <li>• Respect des procédés de transformation.</li> <li>• Identification correcte des outils adéquats</li> <li>• Utilisation appropriée des matériels et des équipements</li> <li>• Bonnes qualités des produits</li> </ul>			
<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>	
1	Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes séchées (kilichi)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte des parties en fonction du produit attendu</li> <li>• Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu ;</li> <li>• Parage judicieux de la viande.</li> </ul>	
2	Préparer les ingrédients et additifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ;</li> <li>• Identification correcte des formes d’utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ;</li> <li>• Choix correct des différents ingrédients et additif ;</li> <li>• Respect stricte des règles d’hygiène.</li> </ul>	
3	Utiliser les techniques de production des viandes séchées (Kilichi,...)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laminage correcte de la viande du Kilichi ;</li> <li>• Assaisonnement judicieux des viandes laminées ;</li> <li>• Choix correct du type de séchoir ;</li> <li>• Disposition correcte de la viande à sécher ;</li> <li>• Détermination judicieuse du couple temps température en fonction du produit ;</li> <li>• Suivi minutieux de la cuisson uniforme des produits.</li> <li>• Respect stricte des règles d’hygiène.</li> </ul>	

<b>B8) Module N° 08 : Production des viandes fumées</b>		<b>Code : PRVF 08</b>	<b>Durée: 60h</b>
Enoncé de la compétence traduite en comportement : Produire les viandes fumées			
<p><b>CONTEXTE DE REALISATION :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dans l’atelier ou en plein air</li> <li>• Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.</li> </ul> <p>À partir :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des guides de bonnes pratiques d’hygiène et de sécurité ;</li> <li>• des livres de recettes ;</li> <li>• D’équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;</li> <li>• D’outils et d’outillage ;</li> </ul> <p><b>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des règles, d’hygiène.</li> <li>• Respect des procédés de transformation.</li> <li>• Identification correcte des outils adéquats</li> <li>• Utilisation appropriée des matériels et des équipements</li> <li>• Bonnes qualités des produits</li> </ul>			
<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>	
1	Distinguer les meilleures parties bouchères pour les viandes fumées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte de la conformation de la carcasse ;</li> <li>• Choix judicieux des parties en fonction du produit attendu ;</li> <li>• Respect stricte des règles d’hygiène.</li> </ul>	
2	Distinguer les essences de combustibles pour le fumage ;	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte des différentes méthodes de fumages (à chaud ou à froid) ;</li> <li>• Choix judicieux de la méthode de fumages en fonction du type de viande et du produit attendu ;</li> <li>• Choix judicieux de la qualité du combustible pour le contrôle de la cuisson, des saveurs et des couleurs du produit final et la santé du consommateur ;</li> <li>• Respect stricte des règles d’hygiène.</li> </ul>	
3	Préparer les ingrédients et additifs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte de la qualité des ingrédients et additifs ;</li> <li>• Identification correcte des formes d’utilisation des ingrédients dans les recettes (en pâte, poudre ou en solution) ;</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix correct des différents ingrédients et additif ;</li> <li>• Respect stricte des règles d'hygiène.</li> </ul>
4	Utiliser les techniques de production des viandes fumées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détermination correcte du couple temps température en fonction du produit ;</li> <li>• Exposition correcte de la viande à la fumée ;</li> <li>• Suivi minutieux de la cuisson uniforme des produits.</li> <li>• Respect stricte des règles d'hygiène.</li> </ul>

<b>B9) Module N° 09 : Fabrication des produits charcutiers issus des parties entières (Jambon, Museau, ...)</b>	<b>Code : FPPE 09</b>	<b>Durée : 60 h</b>
---	-----------------------	---------------------

**Enoncé de la compétence traduite en comportement : Fabriquer les produits charcutiers issus des parties entières (Jambon blanc, Museau, ...)**

**CONTEXTE DE RÉALISATION**

- A partir des consignes données
- Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.
- Travail dans un atelier

À partir :

- Des guides de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité ;
- des livres de recettes ;
- d'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;
- d'outils et d'outillage ;

**CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :**

- Respect des règles d'hygiènes.
- Respect des procédés de transformation ;
- Identification correcte des outils adéquats ;
- Bonnes qualités des produits ;
- Utilisation appropriée des matériels et des équipements

<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>
1.	Sélectionner les meilleures parties bouchères en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte des attributs de la qualité des parties bouchère ;</li> <li>• Choix judicieux des parties en fonction du produit ;</li> <li>• Bonne qualité des attributs de la viande (couleur, tendreté, texture)</li> <li>• Réalisation correcte des différentes coupes du jambon ;</li> <li>• Respect stricte des règles d'hygiène.</li> </ul>
2.	Réaliser les techniques de saumurage des produits issus des parties entières	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte des ingrédients de la saumure ;</li> <li>• Choix judicieux des ingrédients de la saumure ;</li> <li>• Dosage correct et uniforme de la saumure ;</li> <li>• Respect judicieux du temps de saumurage ;</li> <li>• Respect stricte des règles d'hygiène.</li> </ul>

3.	Réaliser le mélange des ingrédients et additifs avec des produits issus des parties entières	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification correcte des ingrédients d'assaisonnement du museau ;</li> <li>• Choix judicieux des ingrédients d'assaisonnement du museau ;</li> <li>• Dosage correct et uniforme de l'assaisonnement du museau ;</li> <li>• Respect stricte des règles d'hygiène.</li> </ul>
4.	Cuire selon les normes du produit issus des parties entières	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des règles d'hygiène</li> <li>• Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit</li> <li>• Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ;</li> <li>• Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit.</li> </ul>
5.	Préparer le museau	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Désossage correct de la viande ;</li> <li>• Mélange homogène de la viande, du bouillon et des ingrédients ;</li> <li>• Moulage judicieux du produit ;</li> <li>• Respect judicieux de la température de conservation.</li> </ul>
6.	Maturer/affiner le jambon	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bonne mise en forme</li> <li>• Respect scrupuleux du temps de maturation</li> <li>• Respect des conditions de températures et d'humidité</li> </ul>

<b>B10) Module N° 10 : Fabrication des produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisse/saucisson, pâté, boulette, ...)</b>	<b>Code : FPHC 10</b>	<b>Durée : 120h</b>
<b>Enoncé de la compétence traduite en comportement : Fabriquer les produits charcutiers issus du hachage/cutterage (saucisses/saucissons, pâté, boulette, ...)</b>		
<b>CONTEXTE DE REALISATION :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A partir des consignes données</li> <li>• Dans l'atelier</li> <li>• Travail effectué individuellement, en équipe ou sous supervision.</li> <li>• Travail dans un atelier</li> </ul> <b>À partir :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Des guides de bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité ;</li> <li>• Des livres de recettes ;</li> <li>• D'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;</li> <li>• D'outils et d'outillage ;</li> </ul> <b>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Respect des règles, d'hygiène.</li> <li>• Respect des procédés de transformation.</li> <li>• Attention minutieuse à chaque étape de fabrication ;</li> <li>• Identification correcte des outils adéquats</li> </ul>		

- Utilisation appropriée des matériels et des équipements ;
- Bonnes qualités des produits.

<i>Éléments de compétence</i>		<i>Critères particuliers de performance</i>
1	Préparer les meilleures parties bouchères en fonction du produit à obtenir	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identification correcte des parties bouchères en fonction du produit ;</li> <li>▪ Choix minutieux des différentes parties en fonction du produit ;</li> <li>▪ Séparation judicieuse des maigres des gras de viande en fonction du produit ;</li> <li>▪ Dosage correct des maigres du gras en fonction du produit ;</li> <li>▪ Dosage correct du foie en fonction du produit ;</li> <li>▪ Respect correct des règles d'hygiène.</li> </ul>
2	Assaisonner les viandes en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choix correct des différents ingrédients et additif en fonction de chaque produit ;</li> <li>▪ Mélange homogène des ingrédients et additif en fonction du produit ;</li> <li>▪ Respect stricte des règles d'hygiène.</li> </ul>
3	Hacher/cutter les viandes en fonction du produit	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choix correct des machines et outils de hachage/cutterage de viande ;</li> <li>▪ Utilisation correcte des machines et outils de hachage/cutterage des viandes ;</li> <li>▪ Respect correct du calibrage pour le hachage/cutterage des viandes en fonction des différents produits ;</li> <li>▪ Appréciation judicieuse des qualités organoleptiques.</li> <li>▪ Respect correct des règles d'hygiène.</li> </ul>
4	Embosser les produits charcutiers issus du hachage/cutterage	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Respect correct des règles d'hygiène ;</li> <li>▪ Identification correcte du type de boyau à utiliser ;</li> <li>▪ Choix correct du boyau en fonction du produit à embosser ;</li> <li>▪ Remplissage uniforme du boyau sans poches d'air ;</li> <li>▪ Fermeture correcte du boyau rempli.</li> </ul>
5	Mouler les pâtés	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identification correcte des différents types de moule</li> <li>▪ Choix correct des moules en fonction du produit ;</li> <li>▪ Remplissage uniforme des moules sans poches d'air ;</li> <li>▪ Respect correct des règles d'hygiène ;</li> </ul>
6	Façonner les boules des boulettes	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Façonnage correct des boules de viandes ;</li> <li>▪ Uniformité judicieuse des boules de viandes ;</li> <li>▪ Respect des règles d'hygiènes.</li> </ul>
7	Cuire selon les normes des produits charcutiers issus du hachage/cutterage	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Choix correct du matériel de cuisson en fonction du produit</li> <li>▪ Utilisation correcte du matériel de cuisson en fonction du produit ;</li> <li>▪ Respect judicieux des températures lors de la cuisson en fonction du produit.</li> <li>▪ Respect correct des règles d'hygiène ;</li> </ul>

<b>B11) Module N° 11 : Appliquer les techniques de conditionnement et de vente des produits transformés</b>		<b>Code : ATCV 11</b>	<b>Durée: 90h</b>
<b>Énoncé de la compétence traduite en comportement : Appliquer les techniques de conditionnement, de conservation et de vente des produits transformés</b>			
<b>CONTEXTE DE REALISATION :</b> Dans un atelier, un magasin, une chambre froide, une boutique/boucherie En équipe, individuellement ou sous supervision. À partir : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Guide de bonnes pratiques de conservation des produits d'origine animales</li> <li>- Documents de normes de gestion des produits carnés transformés</li> <li>- Livre de recette</li> <li>- des plans marketing,</li> <li>- du répertoire client,</li> <li>- de l'étude de marché</li> </ul> À l'aide : <ul style="list-style-type: none"> <li>d'équipements de protection individuelle (EPI) et collective (EPC) ;</li> <li>d'appareils de conditionnement et de conservation des viandes transformés</li> <li>du matériel de commercialisation (roulants, casiers...)</li> </ul> <b>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix judicieux des techniques de marketing</li> <li>• Application judicieuse des techniques de vente</li> <li>• Choix judicieux de la forme de présentation du produit.</li> <li>• Conformité des produits aux exigences de qualité</li> <li>• Utilisation appropriée des matériels et des équipements</li> <li>• Utilisation correcte des techniques de conditionnement et de conservation</li> </ul>			
<b>Éléments de compétence</b>		<b>Critères particuliers de performance</b>	
1	Conduire une ligne de conditionnement de boucherie/charcuterie ;	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identification correcte des matériels et outils de conditionnement des produits ;</li> <li>▪ Choix judicieux des matériels et outils de conditionnement des produits ;</li> <li>▪ Utilisation judicieuse des matériels et outils de conditionnements ;</li> <li>▪ Conformité du conditionnement des produits</li> </ul>	
2	Contrôler la qualité des	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identification correcte des attributs de la qualité</li> </ul>	

	produits de boucherie/charcuterie ;	des produits <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conformité judicieuse de la qualité des produits ;</li> <li>▪ Identification correcte des normes de conservation des produits</li> </ul>
3	Suivre les stocks des produits de boucherie/charcuterie ;	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Élaboration correcte des registres de suivi des stocks de produits ;</li> <li>▪ Remplissage correct des registres de suivi des stocks de produits ;</li> <li>▪ Respect de la règle FIFO ;</li> <li>▪ Stockage adéquat des produits et intrants dans le respect des règles d'hygiènes ;</li> </ul>
4	Promouvoir les produits de boucherie/charcuterie ;	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identification correcte des techniques de promotions des produits (publicité...) ;</li> <li>▪ Choix judicieux des matériaux et forme d'emballage pour la promotion ;</li> <li>▪ Etiquetage conforme des produits ;</li> <li>▪ Présentation judicieuse des produits en vitrine ;</li> <li>▪ Identification correcte des techniques commerciale ;</li> <li>▪ Choix judicieux de la technique commerciale ;</li> <li>▪ Utilisation judicieuse des outils de marketing digital.</li> </ul>
5	Distribuer les produits de boucherie/charcuterie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilisation adéquate des outils et matériel de livraison ;</li> <li>▪ Distribution judicieuse des produits selon la méthode FIFO ;</li> <li>▪ Elaboration correcte des bons de livraisons ;</li> <li>▪ Mise en œuvre un bon service après-vente.</li> </ul>

<b>Module 12 : Entreprenariat</b>		<b>Code : ENTR 12</b>	<b>Durée : 45 heures</b>
<b>Enoncé de la compétence traduite en Situation : Rechercher l'emploi</b>			
<b>CONTEXTE DE REALISATION</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- À l'aide de la documentation appropriée ;</li> <li>- À partir d'un besoin d'emploi exprimé ;</li> <li>- À l'aide d'un ordinateur et des logiciels appropriés.</li> </ul>			
<b>CRITERES GENERAUX DE PERFORMANCE</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilisation de la terminologie appropriée ;</li> <li>• Utilisation correcte de l'équipement.</li> </ul>			
<b>N°</b>	<b>Éléments de compétence</b>	<b>Critères particuliers de performance</b>	



1	S'initier à la connaissance de l'entreprise et des éléments comptables, à l'économie, à des notions juridiques et sociales.	Mise en pratique conforme des notions de base Réalisation judicieuse des opérations commerciales et des éléments comptables
2	S'approprier les techniques de recherche d'emploi	Montage judicieux des CV Application judicieuse des procédures de recherche d'emploi
3	S'approprier les techniques de base de montage d'un projet de création d'entreprise (entrepreneuriat).	Examen judicieux des conditions de réussite d'un projet de création ou d'auto emploi Rédaction correcte d'un plan d'affaires

<b>MODULE N° 13 : Stage Professionnel</b>		<b>Code : STPR 13</b>	<b>Durée : 315h</b>
<b>Enoncé de la compétence traduite en situation : S'intégrer en milieu professionnel</b>			
<b>CONTEXTE DE REALISATION</b> Dans un milieu professionnel ; En présence de l'encadreur de stage ou tuteur ; En présence des responsables de l'entreprise. A partir de l'exécution des tâches professionnelles ; A l'aide de la collaboration étroite entre l'école et l'entreprise.			
<b>ELEMENTS DE COMPETENCE</b>	<b>MISE EN ŒUVRE DE LA COMPETENCE</b>	<b>CRITERES D'ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE</b>	
1- Préparer son séjour en milieu professionnel	1.1 Prendre connaissance des modalités et des renseignements relatifs au stage ; 1.2 S'informer sur l'organisation de l'entreprise ; 1.3 Se situer dans l'organisation de l'entreprise par rapport à la tâche et à la place occupée dans la structure.	Recueil des données pertinentes relatives au stage et à l'organisation de l'entreprise ; Description exhaustive des tâches prévues pour son stage ; Choix judicieux des entreprises susceptibles d'accueillir le stagiaire ; Élaboration conforme du dossier de stage.	
2- Respecter les principes de discipline et de déontologie	2.1 Présenter les qualités personnelles et professionnelles ; 2.2 S'informer des consignes des supérieurs, de sécurité, des	Respect des consignes, des règlements, de la hiérarchie et des normes environnementales ;	

	règlements de l'entreprise et des normes environnementales.	Démonstration des qualités personnelles et professionnelles.
3- Exécuter les activités en milieu professionnel	3.1 Observer le contexte du travail ; 3.2 Effectuer diverses tâches professionnelles ; 3.3 Vérifier la satisfaction de l'encadreur par rapport aux activités effectuées ; 3.4 Relater ses observations sur le contexte de travail et sur les tâches exercées dans l'entreprise	Exécution appropriée des tâches ; Assimilation parfaite et démonstration des opérations liées au métier ; Développement des attitudes professionnelles ; Choix et utilisation adéquats des matériels de l'entreprise.
4- Comparer ses perceptions aux réalités du métier	4.1 Relater sa perception du métier avant et après le stage ; 4.2 Évaluer l'influence de l'expérience vécue sur le choix d'un futur emploi.	Résumé de l'expérience de stage ; Démonstration de l'influence du stage sur le choix d'un futur emploi ;
5- Rédiger le rapport de stage	5.1 S'informer sur le plan de rédaction et du contenu d'un rapport de stage ; 5.2 Utiliser une expression soutenue dans la rédaction du rapport de stage.	Respect des principes de la langue utilisée ; Pertinence du contenu du rapport Rédaction soignée et concise.

## RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

1. **Astruc, T., & Santé-Lhoutellier, V.** 2020, La chaîne de la viande bovine. [Cairn Sciences](#).
2. **Bax, M.-L.** (2012). Impact des procédés de transformation sur le devenir digestif des protéines de la viande. [Thèses en ligne1](#).
3. **Delavigne, A.-H., & Boudier, V.** (2019). Penser les transformations du rapport à la viande par les lieux et l'espace. [Anthropology of Food 2](#).
4. **Gagaoua M** (2015). Biomarqueurs des qualités sensorielles de la viande bovine : « compréhension des mécanismes et prédiction ». Thèse pour l'obtention de doctorat es sciences. Institut de la Nutrition, de l'Alimentation et des Technologies Agro-Alimentaires. Université Frères mentouri Constantine, 402 pages;
5. **Mme Sylvie GOY-CHAVENT** ; 2012-2013, Rapport d'information N°784, mission commune d'information sur la filière viande en France et en Europe : Elevage, Abattage et distribution 263p ;
6. **Nicolas Guillemain, Isabelle Cassar-Malek, Jean-François Hocquette, Catherine Jurie, Didier Micol, Anne Listrat, Hubert Levéziel, Gilles Renand, Brigitte Picard** (2009). La maîtrise de la tendreté de la viande bovine : identification des marqueurs biologiques. Inra Prod. Anim, 22 (4), 331-344 ;
7. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, 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.
8. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, 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.
9. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, 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, 37p.
10. **ORGANISATION INTERNATIONALE DE LA FRANCOPHONIE**, 2007, 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, 30p.

11. **Organisation internationale du Travail (OIT)**. L'OIT : son origine, son fonctionnement, son action. Yaoundé, 5.
12. **Ouali A., Herrera-Mendez C.H., Coulis G., Becila S., Boudjellal A., Aubry L. & Sentandreu M.A.** (2006) Revisiting the conversion of muscle into meat and the underlying mechanisms. *Meat Sci* 74, 44-58;
13. **Picard, B and Gagaoua M** (2020) Muscle Fiber Properties in Cattle and Their Relationships with Meat Qualities: An Overview. *J.Agric.Food Chem.* 2020,68,6021-6039 ;
14. **Picard,B ; Jurie,C ; Cassar-Malek, I et Hocquette,J-F** (2003). Typologie et ontogenèse des fibres musculaires chez les bovins. *INRA Prod. Anim.*, 2003, 16, 125-131;
15. **RAHLI HANANE**, 2018-2019, Abattage, inspection et transformation des viandes rouges, mémoire de fin d'études en vue de l'obtention du diplôme de Docteur Vétérinaire, 79 pages ;
16. République du Cameroun. Samurçay, R., & Pastré, P. (2004), Stratégie de la formation professionnelle.
17. [www.minervaomegagroup.com](http://www.minervaomegagroup.com);
18. [www.marel.com](http://www.marel.com);
19. [www.regroupementdestransformateursdeviandeduquebec.com](http://www.regroupementdestransformateursdeviandeduquebec.com)

Equipe de validation

N°	NOMS ET PRENOMS	STRUCTURE	QUALIFICATION
1.	<b>M. HALIDOU SANOUSSA</b>	MINEFOP SUD	METHODOLOGUE (PLET/INGENIEUR DE FORMATION)
2.	<b>M. NJOSSU LASCONI Stéphane</b>	POINT FOCAL MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
3.	<b>M. TCHANDJIN MBIABO Roussel</b>	MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
4.	<b>M. EYEBE EBELA Jean Paul</b>	BIOFOOD INDUSTRY	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR AGRO-ALIMENTAIRE)
5.	<b>M. MAMAT ABOUKAR</b>	MINEPIA	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR DES INDUSTRIES ANIMALES)
6.	<b>M. MOUAFO FOKA William Franck</b>	BENS'S BOUCHER (Bafoussam)	EXPERT PROFESSIONNEL (INGENIEUR AGRO-ALIMENTAIRE)