

## Contenu

<b>A) Compétences pratiques</b>	2
1 Compétence professionnelle / Objectifs généraux, objectifs particuliers, objectifs évaluateurs	2 - 13
2 Compétence méthodologique	14
3 Compétence sociale et personnelle	15
<b>B) Plan des leçons de l'école professionnelle</b>	16
<b>C) Procédure de qualification</b>	17 - 18
<b>D) Approbation</b>	19
<b>Annexe</b>	
Table des matières des documents pour la mise en œuvre de la formation professionnelle élémentaire	20

## A Compétences pratiques

### 1 Compétence professionnelle

Les **compétences professionnelles** permettent aux praticiennes en denrées alimentaires et les praticiens en denrées alimentaires d'exécuter les tâches et de résoudre les problèmes de manière autonome et compétente, de s'adapter aux changements d'exigences de la profession et de les maîtriser, ceci dans leur domaine d'activité.

1.1 Les objectifs généraux, particuliers et évaluateurs concrétisent les compétences professionnelles qui doivent être acquises à la fin de la formation. Les objectifs généraux décrivent de manière générale les thèmes de la formation et justifient leur importance pour les praticiennes en denrées alimentaires et les praticiens en denrées alimentaires. Les objectifs particuliers concrétisent les objectifs généraux et décrivent les attitudes et le comportement. Dans les objectifs évaluateurs, on décrit le comportement adéquat des personnes en formation dans des situations précises. Les objectifs généraux et particuliers sont valables pour les 2 lieux d'apprentissage, les objectifs évaluateurs sont spécifiés séparément pour les écoles professionnelles et les entreprises de formation.

1.2 Avec les compétences professionnelles, telles qu'elles sont formulées dans les objectifs de formation, sont également encouragées les compétences méthodologiques, sociales et personnelles. Les personnes en formation acquièrent la capacité d'agir pour la profession prévue par l'art. 1. Elles sont préparées à la formation continue et encouragées dans leur développement personnel.

La formation professionnelle de praticienne en denrées alimentaires et de praticien en denrées alimentaires entend développer les compétences professionnelles qui sont spécifiées dans les objectifs généraux, particuliers et évaluateurs.

## Objectifs généraux, particuliers et évaluateurs pour les deux lieux d'apprentissage

<p><b>1.1 Objectifs généraux pour les matières premières et les produits intermédiaires</b></p> <p>La connaissance des différentes caractéristiques et propriétés des matières premières et des produits intermédiaires est importante pour stocker et travailler les produits de manière professionnelle.</p> <p>Les praticiennes en denrées alimentaires et les praticiens en denrées alimentaires (PDA) disposent des connaissances élémentaires les plus importantes pour le stockage intermédiaire et l'utilisation des matières premières et des produits intermédiaires pour les transformer en produits alimentaires et/ou en boissons de haute valeur qualitative conformément aux directives de l'entreprise.</p>	
<p><b>1.1.1 Objectifs particuliers pour les exigences de qualité</b></p> <p>Le PDA<sup>1)</sup> est conscient des exigences de qualité et travaille exclusivement les matières premières et les produits intermédiaires conformes aux directives. Il réagit aux écarts de manière appropriée selon les prescriptions de l'entreprise.</p>	
<p><b>Objectifs évaluateurs de l'entreprise</b></p>	<p><b>Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle</b></p>
<p>1.1.1.1 Je suis capable d'utiliser les matières premières et les produits intermédiaires selon les prescriptions. (C3)</p>	<p>1.1.1.1 Le PDA est capable d'expliquer les termes "matières premières", "produits intermédiaires", ainsi que "exigences de qualité". (C2)</p>
<p>1.1.1.2 J'explique les directives pour le stockage et la transformation des matières premières et des produits intermédiaires dans mon domaine de travail et les respecte. (C3)</p>	<p>1.1.1.2 Le PDA montre l'importance des directives pour la transformation avec des exemples. (C2)</p>
<p>1.1.1.3 Je reconnais des écarts de qualité dans les matières premières et les produits intermédiaires et réagit conformément aux prescriptions de l'entreprise. (C4)</p>	<p>1.1.1.3 Le PDA explique les termes sensoriels élémentaires et reconnaît les écarts par rapport à la norme à l'aide d'échantillons choisis. (C4)</p>

### Compétences méthodologiques

- 2.3 Travail orientation qualité

### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Initiative personnelle
- 3.2 Soins et hygiène

1) Pour faciliter la lecture du document, le masculin est utilisé pour désigner les deux sexes.

### 1.1.2 Objectifs particuliers pour les propriétés

Le PDA connaît les propriétés des matières premières et des produits intermédiaires qui sont importantes pour le processus de fabrication. Il les prend en considération de manière responsable dans son travail.

Objectifs évaluateurs de l'entreprise	Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle
1.1.2.2 Je sais distinguer les matières premières et les produits intermédiaires qui posent des problèmes de transformation et ceux qui n'en posent pas. (C3)	1.1.2.1 Le PDA classe les matières premières et les produits intermédiaires en fonction de leur forme solide, poudreuse, pâteuse, liquide ou gazeuse. (C3)
1.1.2.2 Je travaille selon les directives de l'entreprise et me concentre en particulier sur les matières premières et les produits intermédiaires problématiques. (C3)	1.1.2.2 Le PDA explique les propriétés des procédés des matières premières et produits intermédiaires solides, poudreux, pâteux, liquides ou gazeux qui posent des problèmes. (C2)

### Compétences méthodologiques

- 2.2 Travail orienté processus
- 2.3 Travail orienté qualité

### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Initiative personnelle

## **1.2 Objectifs généraux pour les machines et les installations**

Des machines, installations, lignes de production et d’emballages complexes sont utilisées pour la fabrication de produits alimentaires. La connaissance des machines et des équipements revêt une importance primordiale, afin d’assurer leur utilisation de manière adéquate et sûre.

Les praticiennes en produits alimentaires et les praticiens en denrées alimentaires comprennent le fonctionnement des moyens de production et les utilisent selon les exigences et de manière sûre. Ils sont capables de reconnaître les dysfonctionnements et sont aptes à prendre les mesures pour résoudre le problème ou à avertir un responsable.

### **1.2.1 Objectifs particuliers pour les moyens de production**

Le PDA est capable d’expliquer la structure et les modes de fonctionnement les plus importants des lignes de production et d’emballage utilisées. Il règle les installations et des lignes simples lui-même. Il est conscient de l’importance des prescriptions pour la sécurité au travail et s’y conforme scrupuleusement.

<b>Objectifs évaluateurs pour l’entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs pour l’école professionnelle</b>
1.2.1.1 Je montre la structure des lignes de production et d’emballage et explique l’interaction des différents composants. (C 2)	1.2.1.1 Le PDA distingue les machines, installations et lignes. Il explique le principe de construction et de fonctionnement d’une machine. (C2)
1.2.1.2 Je règle la ligne de manière autonome selon les instructions. (C3)	

### **Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail

### **Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Initiative personnelle
- 3.2 Soins et hygiène
- 3.3 Capacité de communication

<p><b>1.2.2 Objectifs particuliers pour les pannes</b>  Le PDA est conscient des conséquences des pannes de la ligne et est capable de les reconnaître. Il est prêt à éviter les pannes et lorsqu'elles se produisent, à réagir correctement et conformément à la situation.</p>	
<p><b>Objectifs évaluateurs de l'entreprise</b></p>	<p><b>Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle</b></p>
<p>1.2.2.1  J'énumère les pannes les plus fréquentes des installations sur ma place de travail et nomme des causes possibles. (C1)</p>	<p>1.2.2.1  Le PDA décrit la procédure systématique en cas d'identification d'une panne à l'aide d'une check-list. (C2)</p>
<p>1.2.2.2  L'explique les conséquences des pannes des installations dans mon domaine de travail. (C2)</p>	<p>1.2.2.2  Le PDA nomme les causes possibles des pannes des installations et explique les conséquences. (C2)</p>
<p>1.2.2.3  Je réagis rapidement et de manière adéquate aux pannes selon les directives de l'entreprise. (C3)</p>	

**Compétences méthodologiques**

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Travail orienté processus

**Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Initiative personnelle
- 3.7 Capacité de travail et recherche de la performance

### 1.2.3 Objectifs particuliers pour les équipements de sécurité

Le PDA est conscient de l'importance des équipements de sécurité et des mesures de protection de la santé sur sa place de travail. Il utilise correctement les équipements de sécurité et applique les mesures de protection pour son travail de manière réfléchie.

Objectifs évaluateurs de l'entreprise	Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle
1.2.3.1 Je montre les équipements de sécurité sur ma place de travail et explique leurs fonctions. (C2)	1.2.3.1 Le PDA décrit différents systèmes d'équipements de sécurité et justifie leur utilisation. (C2)
1.2.3.2 Je ne mets pas d'équipements de sécurité hors service, arrête les installations en cas de défaillance et les fait remettre en état dans les plus courts délais. (C3)	1.2.3.2 Le PDA explique pourquoi les équipements de sécurité doivent toujours fonctionner parfaitement. Il explique les conséquences importantes d'un dysfonctionnement à l'aide d'exemples. (C2)

#### Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail
- 2.2 Travail orienté processus

#### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Initiative personnelle
- 3.4 Capacité conflictuelle

### 1.3 Objectifs généraux pour la production industrielle de produits alimentaires

L'utilisation des installations de production et/ou d'emballage est la principale activité du praticien en denrées alimentaires.

Les praticiennes en denrées alimentaires et les praticiens en denrées alimentaires règlent les installations pour des lignes de production et/ou d'emballage simples, les commandent et les surveillent conformément aux instructions. Ils sont attentifs à la fonction de l'installation ou de la ligne, à la technologie de production et à leurs responsabilités. Ils connaissent les grandes lignes du processus de fabrication et sont capables d'exécuter les étapes de travail conformément aux instructions de travail de manière autonome ou en équipe. Ils consignent les points de contrôle et remplissent les rapports de qualité.

#### 1.3.1 Objectifs particuliers de la production de qualité

Le PDA est capable de juger les produits fabriqués selon les directives de qualité. Il reconnaît les écarts et prend les mesures adéquates.

Objectifs évaluateurs de l'entreprise	Objectifs évaluateurs Ecole professionnelle
1.3.1.1 Je décris les exigences pour la prise d'échantillons dans mon domaine de travail et exécute correctement ce travail. (C3)	1.3.1.1 Le PDA explique les critères de la prise d'échantillons en fonction de leur utilisation. (C2)
1.3.1.2 J'exécute des contrôles de processus dans mon domaine de travail et juge les résultats en fonction des prescriptions de qualité. (C6)	1.3.1.2 Le PDA décrit les contrôles de processus usuels dans l'industrie des produits alimentaires et explique leur importance. (C2)
1.3.1.3 Je reconnais les écarts grâce aux contrôles de processus et prend les mesures nécessaires. (C4)	1.3.1.3 Le PDA explique les mesures possibles à prendre en cas d'écarts de la qualité des produits. (C2)

#### Compétences méthodologiques

- 2.2 Travail orienté processus
- 2.3 Travail orienté qualité
- 2.4 Stratégies d'information et de communication

#### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Initiative personnelle
- 3.2 Soins et hygiène



### 1.3.2 Objectifs particuliers pour le processus de fabrication

Le PDA est capable de montrer les étapes de travail des lignes de production et d'emballage. Il commande et surveille les installations et les lignes simples selon les instructions de travail. Lors de ce travail, il respecte scrupuleusement les prescriptions de sécurité.

Objectifs évaluateurs de l'entreprise	Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle
1.3.2.1 Je suis capable de montrer différentes étapes du processus de travail dans la chaîne de production. (C2)	1.3.2.1 Le PDA énumère les étapes élémentaires des procédés techniques. (C2)
1.3.2.2 Je comprends l'ordre de production, contrôle les recettes et les réglages des machines. (C4)	1.3.2.2 Le PDA décrit les recettes et les réglages des machines usuels. (C2)
1.3.2.3 Je commande et surveille les installations et les lignes simples de manière autonome ou en équipe. (C3)	
1.3.2.4 Pendant la fabrication, je surveille la qualité des produits. En cas d'écarts, je réagis selon les directives. (C4)	

#### Compétences méthodologiques

- 2.2 Travail orienté processus
- 2.3 Travail orienté qualité
- 2.5 Stratégies d'apprentissage

#### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Initiative personnelle
- 3.5 Esprit d'équipe
- 3.6 Attitude personnelle

### 1.3.3 Objectifs particuliers pour l'assurance qualité

Le PDA est conscient de l'importance de l'assurance qualité. Il est capable de consigner les processus de fabrication conformément à la documentation MQ de l'entreprise, de reconnaître des écarts par rapport aux normes et de les annoncer conformément aux directives de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs de l'entreprise	Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle
1.3.3.1 Je présente tous les points de contrôle (CPs) valables pour un processus en cours. (C2)	1.3.3.1 Le PDA explique l'importance pratique et le fonctionnement system HACCP. (C2)
1.3.3.2 J'exécute les réglages et les contrôles nécessaires et les consigne. (C3)	1.3.3.2 Le PDA explique la nécessité et le déroulement d'un protocole complet. (C2)
1.3.3.3 Je reconnais les écarts par rapport aux prescriptions de l'entreprise et y réagis selon les instructions. (C4)	1.3.3.3 Le PDA explique l'importance de la réaction et des mesures à prendre lors d'un écart d'un CP. (C2)

#### Compétences méthodologiques

- 2.3 Travail orienté qualité
- 2.4 Stratégies d'information et de communication

#### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Initiative personnelle
- 3.3 Capacité de communication
- 3.4 Capacité conflictuelle

#### **1.4 Objectifs généraux pour l'hygiène, la sécurité au travail, la protection de la santé et la protection de l'environnement**

La compréhension des termes d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement est une compétence primordiale des praticiennes en denrées alimentaires et des praticiens en denrées alimentaires. D'une part, les lois et les prescriptions de l'entreprise imposent ces exigences et d'autre part l'hygiène est déterminante pour une production de qualité.

Les praticiennes en denrées alimentaires et les praticiens en denrées alimentaires comprennent ces exigences et les appliquent scrupuleusement dans leur domaine de travail. Ils respectent les principes d'hygiène élémentaires pour le nettoyage, la désinfection et pour leur hygiène personnelle de manière conséquente. Ils sont également conscients des risques pour leur propre sécurité et leur santé et se conforment aux prescriptions.

##### **1.4.1 Objectifs particuliers pour l'hygiène de l'entreprise et des produits alimentaires**

Le PDA est conscient du fait que les règles d'hygiène de l'entreprise et des produits alimentaires doivent être appliquées dans l'entreprise. Le PDA explique les prescriptions de l'entreprise pour l'hygiène personnelle, ainsi que celles de l'entreprise et des produits alimentaires et les applique toutes scrupuleusement.

<b>Objectifs évaluateurs de l'entreprise</b>	<b>Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle</b>
1.4.1.1 Je suis conscient de l'importance des prescriptions d'hygiène personnelle et d'entreprise et les applique scrupuleusement. (C3)	1.4.1.1 Le PDA explique les principes élémentaires de l'hygiène personnelle dans l'industrie des denrées alimentaires. (C2)
1.4.1.2 En cas de doute, je recherche les informations dans les prescriptions en vigueur ou me renseigne auprès d'un supérieur. (C3)	1.4.1.2 Le PDA énumère les lois et règlements les plus importants pour l'hygiène des produits alimentaires. (C1)
1.4.1.3 J'évite les contaminations microbiennes des produits alimentaires conformément aux directives de l'entreprise. (C3)	1.4.1.3 Le PDA explique les mesures à prendre pour éviter des contaminations microbiennes. (C2)

#### **Compétences méthodologiques**

- 2.3 Travail orienté qualité

#### **Compétences sociales et personnelles**

- 3.1 Initiative personnelle
- 3.2 Soins et hygiène
- 3.3 Capacité de communication

<p><b>1.4.2 Objectifs particuliers pour la sécurité au travail, la protection de la santé et la protection de l'environnement</b></p> <p>Le PDA explique les directives et les règlements pour la sécurité au travail et pour la protection de la santé dans son domaine de travail, et les applique de manière conséquente.</p>	
<p><b>Objectifs évaluateurs de l'entreprise</b></p>	<p><b>Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle</b></p>
<p>1.4.2.1 J'énumère les risques potentiels de l'entreprise qui peuvent conduire à des accidents ou à des maladies. (C1)</p>	<p>1.4.2.1 Le PDA décrit les raisons et les causes d'accidents ou de maladies professionnelles dans l'entreprise. (C2)</p>
<p>1.4.2.2 J'explique l'utilité de l'équipement personnel de protection, ainsi que des équipements de protection de l'entreprise et les utilise de manière conséquente. (C3)</p>	<p>1.4.2.2 Le PDA énumère les équipements personnels de protection et les équipements de sécurité de l'entreprise et décrit leur utilisation et leur but. (C2)</p>
<p>1.4.2.3 J'applique les recommandations pour la protection de la santé et utilise des techniques de travail sûres et ergonomiques. (C3)</p>	<p>1.4.2.3 Le PDA explique les avantages d'une protection active de la santé. (C2)</p>
<p>1.4.2.4 J'applique les directives pour la protection de l'environnement sur ma place de travail et dans toute l'entreprise. (C3)</p>	<p>1.4.2.4 Le PDA explique l'importance de la protection de l'environnement et explique les directives importantes de l'entreprise en matière de protection de l'environnement. (C3)</p>

### Compétences méthodologiques

- 2.1 Techniques de travail
- 2.3 Travail orienté qualité

### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Initiative personnelle

### 1.4.3 Objectifs particuliers pour le nettoyage et la désinfection

Le PDA exécute les travaux de nettoyage selon les consignes de travail en considérant les aspects économiques et écologiques. Il peut appliquer les consignes de nettoyage et de désinfection dans son domaine de travail.

Objectifs évaluateurs de l'entreprise	Objectifs évaluateurs de l'école professionnelle
1.4.3.1 Je nettoie et désinfecte selon les instructions de travail en considérant les aspects économiques et écologiques. (C3)	1.4.3.1 Le PDA explique le but du nettoyage et de la désinfection. (C2)
1.4.3.2 Je nettoie en considérant les dangers potentiels des produits de nettoyage et de désinfection, de la température, de la pression, du courant électrique et de l'eau. (C3)	1.4.3.2 Le PDA explique les possibilités d'utilisation et les dangers des acides, des bases, des tensioactifs et de l'eau lors du nettoyage. (C2)
1.4.3.3 J'explique les raisons d'utiliser des produits de désinfection dans mon domaine de travail et les emploie selon les directives. (C3)	1.4.3.3 Le PDA explique les principes élémentaires de la désinfection et des produits de désinfection. (C2)

### Compétences méthodologiques

- 2.3 Travail orienté qualité
- 2.4 Stratégies d'information et de communication qualité

### Compétences sociales et personnelles

- 3.1 Initiative personnelle
- 3.2 Soins et hygiène

## 2 Compétence méthodologique

Les **compétences méthodologiques** permettent aux praticiens en denrées alimentaires d'avoir une méthode de travail ordonnée et planifiée, un recours judicieux aux moyens d'information et de résoudre les problèmes de manière motivée et réfléchie, ceci grâce à une bonne organisation du travail personnel.

### 2.1 Techniques de travail

Les praticiens en denrées alimentaires acquièrent des techniques de travail qui leur permettent d'avoir de l'ordre, de fixer des priorités, de concevoir le déroulement du travail de manière systématique et rationnelle, et d'assurer la sécurité au travail. Ils planifient les étapes de travail avec motivation et efficacité en fonction de critères économiques et écologiques.

### 2.2 Action axée sur les processus

Les praticiens en denrées alimentaires prennent en considération les domaines de travail en amont et en aval de leur place de travail. Ils sont conscients des répercussions de leur travail sur leurs collègues, sur le succès de l'entreprise et sur l'environnement.

### 2.3 Action axée sur la qualité

Les praticiens en denrées alimentaires sont conscients de l'importance des exigences de qualité pour les produits alimentaires et agissent selon les prescriptions.

### 2.4 Stratégies d'information et de communication

Les praticiens en denrées alimentaires utilisent les moyens de communication à disposition, afin de documenter leurs résultats de travail. Ils recherchent et fournissent de manière active les informations nécessaires à leur travail.

### 2.5 Stratégies d'apprentissage

Les praticiens en denrées alimentaires adaptent leur comportement d'apprentissage aux différentes tâches et données. Ils travaillent avec des stratégies efficaces qui leur apportent du plaisir, de la réussite et de la satisfaction dans l'apprentissage et qui ainsi développent leurs capacités pour la formation continue indépendante.

### **3 Compétence sociale et personnelle**

Les **compétences sociales et personnelles** permettent aux praticiens en denrées alimentaires d'entrer en relation avec les autres et de relever les défis de la communication et du travail en équipe de manière sûre et avec assurance. Ainsi, ils renforcent leur personnalité et sont prêts à travailler à leur développement personnel.

#### **3.1 Autonomie et responsabilité**

Les praticiens en denrées alimentaires sont prêts à prendre des décisions de manière responsable et à agir de manière consciencieuse dans leur domaine de travail.

#### **3.2 Soin et hygiène**

Les praticiens en denrées alimentaires exécutent leur travail selon les prescriptions d'hygiène. Ils prennent soin des matières premières, des produits et des équipements de l'entreprise qui leur sont confiés.

#### **3.3 Aptitude à la communication**

Les praticiens en denrées alimentaires sont prêts à discuter dans toutes les situations en utilisant les règles de base de la communication. Ils adaptent leur langage et leur comportement à la situation en cours et aux besoins de leurs interlocuteurs.

#### **3.4 Capacité de gérer des conflits**

Les praticiens en denrées alimentaires sont ouverts au dialogue, admettent d'autres points de vue, discutent objectivement et agissent de manière à trouver des solutions.

#### **3.5 Aptitude au travail en équipe**

Les praticiens en denrées alimentaires sont prêts à travailler en fonction d'objectifs et de manière efficace au sein d'une équipe. Ils montrent un esprit d'équipe constructif.

#### **3.6 Civilité**

Les praticiens en denrées alimentaires sont capables d'adapter leur langage et leur comportement à la situation en cours et aux besoins de leurs interlocuteurs. Ils sont ponctuels, ordonnés et dignes de confiance.

#### **3.7 Résistance physique et psychique et motivation au travail**

Les praticiens en denrées alimentaires ont une bonne capacité de travail et abordent leur travail calmement et de manière réfléchie. Ils gardent la vue d'ensemble dans les situations critiques. Ils recherchent la performance.

## B) Répartition des leçons de l'école professionnelle

FORMATION SCOLAIRE DE BASE	1ère année	2ème année	Total
<b>1. Connaissances professionnelles</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>400</b>
<i>Matières premières et produits intermédiaires</i>			
<i>Machines et installations</i>			
<i>Fabrication industrielle des denrées alimentaires</i>			
<i>Hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement</i>			
<b>2. Gymnastique et sport</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>80</b>
<b>3. Culture générale</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>240</b>
<b>Total des leçons</b>	<b>360</b>	<b>360</b>	<b>720</b>



## **C) Procédure de qualification**

### **1 Organisation de la qualification finale**

1.1 La qualification finale (domaine de qualification des travaux pratiques) a lieu dans l'entreprise de formation ou exceptionnellement dans un autre lieu approprié. Elle dure 4 heures. Les personnes en formation effectuent l'examen de travaux pratiques sur leur place de travail ; les installations nécessaires sont mises à disposition. Elles seront en parfait état de fonctionnement. Les données détaillées du problème sont établies par l'entreprise de formation selon les directives et sont transmises à l'expert.

1.2 Les domaines qui entrent en considération pour la qualification sont les suivants :

#### **a) Travaux pratiques**

Position 1 : production industrielle de produits alimentaires

Position 2 : hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement

#### **b) Culture générale**

Les résultats sont notés conformément au règlement fédéral sur la formation générale.

#### **c) Connaissances professionnelles de l'école professionnelle**

La note de connaissances générales est la moyenne arrondie au point ou au demi-point des notes de tous les semestres de l'école professionnelle.

1.3 Les résultats de l'examen final de la procédure de qualification sont notés de 6 à 1. Des demi-points sont admis.

1.4 La note de chaque domaine de qualification est la moyenne arrondie au dixième des notes des différentes positions.

1.5 Le résultat de la procédure de qualification est donné par une note générale et les notes moyennes obtenues dans chaque domaine de qualification.

1.6 Valeur des notes (notes/évaluation de la performance)

**6** Très bonne

**3** Faible

**5** Bonne

**2** Très faible

**4** Suffisante

**1** Inutilisable

- 1.7 Pour la réussite de la qualification, il est tenu compte des notes des domaines de qualification ci-dessous avec une pondération :
- travaux pratiques : coefficient double
  - culture générale : coefficient simple
  - connaissances professionnelles : coefficient simple
- 1.8 La note générale est la moyenne arrondie au dixième des notes pondérées des deux domaines de qualification et de la note pondérée des connaissances professionnelles.
- 1.9 La qualification finale est réussie lorsque :
- a) la note du domaine de qualification « travaux pratique » est égale ou supérieure à 4 et
  - b) la note générale est égale ou supérieure à 4

## **D) Approbation**

Communauté de travail technologique en denrées alimentaires

Berne, le 25 mai 2007

Hans Peter Köppel, président

Beat Hodler, secrétaire

Ce plan de formation est approuvé par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie selon l'art. 10, al. 1 de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de praticienne en denrées alimentaires/praticien en denrées alimentaires AFP du 25 juillet 2007

Berne, le 25 juillet 2007

Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie

La directrice :

Ursula Renold

## Annexe :

Table des matières des documents pour la mise en œuvre de la formation professionnelle élémentaire

### Praticienne en denrées alimentaires/Praticien en denrées alimentaires AFP

Documents	Sources
Ordonnance sur la formation professionnelle élémentaire pour les praticiennes en denrées alimentaires/praticiens en denrées alimentaires du 25 juillet 2007	Version électronique : Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI <a href="http://www.sbfi.admin.ch/">http://www.sbfi.admin.ch/</a>  Version imprimée : Office fédéral des constructions et la logistique OFCL <a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch">http://www.bundespublikationen.admin.ch</a>
Plan de formation pour les praticiennes en denrées alimentaires/praticiens en denrées alimentaires du 25 juillet 2007	Communauté de travail technologue en denrées alimentaires  <a href="http://www.foodtechnologue.ch">www.foodtechnologue.ch</a>
Guide méthodique pour la formation pratique des praticiennes en denrées alimentaires/praticiens en denrées alimentaires	Communauté de travail technologue en denrées alimentaires  <a href="http://www.foodtechnologue.ch">www.foodtechnologue.ch</a>
Directives pour la procédure de qualification	Communauté de travail technologue en denrées alimentaires  <a href="http://www.foodtechnologue.ch/">www.foodtechnologue.ch/</a>
Formulaire de notes pour les praticiennes en denrées alimentaires/praticiens en denrées alimentaires	Communauté de travail technologue en denrées alimentaires  <a href="http://www.foodtechnologue.ch">www.foodtechnologue.ch</a>
Annexe 2 : Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé	Communauté de travail technologue en denrées alimentaires  <a href="http://www.foodtechnologue.ch">www.foodtechnologue.ch</a>