

Position d'examen 4**Assurance de la durabilité et de la sécurité****Durée d'examen (indicative)****210 min.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) _____

Exigences / Indications :

Les trois sous-positions doivent faire l'objet d'un examen.

| Sous-pos. | Travaux obligatoires | Travaux variables | Indications spécifiques |
|------------|---|---|-------------------------------|
| 4.1 | Contrôles de processus - Mesure de la finesse - Établir et contrôler la courbe de température - Plus : deux activités variables à choix (a à d) | | |
| A: | Appareils et appareillages prêts à fonctionner | a) Mesure de l'humidité (Nibs) | |
| Z: | Interprétation des résultats mesurés par soi-même et indication des possibilités de correction | b) Mesure de la viscosité c) Contrôle du poids d) Contrôle VE | |
| 4.2 | Contrôles généraux de la qualité Trois activités variables à choix (a à g) | | |
| A: | Appareils et appareillages prêts à fonctionner | a) Détermination de la teneur en eau | |
| Z: | Interprétation des résultats mesurés par soi-même, et indication des possibilités de correction | b) Détermination de la teneur en matières grasses c) Analyses en coupe d) Contrôle du plat de la main e) Mesure du pH f) Détermination de la teneur en alcool g) Mesure de la concentration en sucre | Fèves de cacao ou fruits secs |

Position d'examen 4**Assurance de la durabilité et de la sécurité****Durée d'examen (indicative)****210 min.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) _____

| 4.3 | Gestion de la qualité / de l'environnement Deux activités variables à choix (a à f) | | |
|------------|--|--|--|
| | <p>A: Dossiers et matériaux sont prêts</p> <p>Z: Interprétation des résultats mesurés par soi-même, et indication des possibilités de correction Explication des utilisations et des formulaires</p> | <p>a) Analyse sensorielle</p> <p>b) Sécurité au travail</p> <p>c) Hygiène</p> <p>d) HACCP</p> <p>e) Lutte contre les nuisibles</p> <p>f) Recyclage</p> | <p>Préparation, exécution, évaluation de tests comparatifs ou triangulaires. Dégustation correcte de chocolat. Pouvoir citer les critères.</p> <p>EPI / citer et utiliser les mesures de sécurité Présenter les démarches à suivre en cas d'alarme incendie Expliquer les démarches à suivre en cas d'accident d'ordre médical</p> <p>Expliquer les plans de nettoyage et les utiliser correctement Procéder à la désinfection et expliquer les points importants, etc.</p> <p>Expliquer les principes, mener un audit. Établir ou expliquer une évaluation des dangers Énumérer les points CCP, prendre et pouvoir expliquer les mesures nécessaires, etc.</p> <p>Décrire le contrôle des nuisibles, pièges à mites, pièges à souris Expliquer les prescriptions Décrire l'emploi de produits désinfectants, etc.</p> <p>Présenter les utilisations Procéder à la séparation des matières, présenter et expliquer la séparation interne des matières. Expliquer où et comment les matières sont préparées (à l'extérieur)</p> |