

Guide du travail pratique prescrit (TPP) Domaine spécifique "produit carné"

Technologue en denrées alimentaires CFC

conformément à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale
et au plan de formation TDA CFC du 5 septembre 2012

La procédure de qualification pour le CFC de technologue en denrées alimentaires est réglée dans l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale du 5 septembre 2012 et dans la section D du plan de formation relatif à cette ordonnance.

Les domaines de qualification "Travail pratique", "Connaissances professionnelles", "Culture générale" et "Note d'expérience" sont décrits à la section D du plan de formation.

Le présent guide traite du **domaine de qualification "Travail pratique prescrit" TPP.**

Travaux pratiques prescrits TPP :

Dans ce domaine de qualification, la vérification de l'atteinte des objectifs évaluateurs en entreprise et dans les cours interentreprises s'effectue sur une période de 16 heures.

Le domaine de qualification comprend :

- Position 1 : Préparation des matières premières (compte simple)
- Position 2 : Fabrication de denrées alimentaires (compte double)
- Position 3 : Remplissage ou emballage de denrées alimentaires (compte simple)
- Position 4 : Assurer la durabilité et la sécurité (compte simple)

Dans **le domaine spécifique produit carné**, l'examen pratique se déroule au cours de deux journées de travail dans l'entreprise formatrice du candidat.

Les durées d'examen sont fixées comme suit :

Position 1 :	Préparation des matières premières produit intermédiaire	3 heures
Position 2 :	Fabrication de denrées alimentaires	7 heures
Position 3 :	Remplissage ou emballage de denrées alimentaires	3 heures
Position 4 :	Assurer la durabilité et la sécurité	3 heures

Durée totale de l'examen	16 heures
---------------------------------	------------------

Travaux d'examen

- Position 1 : **Préparation des matières premières et produit intermédiaire**
Fabrication d'une quantité prescrite d'un produit semi-fini ou intermédiaire à partir de la matière première jusqu'au produit intermédiaire terminé (1 position partielle).
- Position 2 : **Fabrication de denrées alimentaires**
Fabrication de produits, jusqu'au produit fini terminé, (2 positions partielles).
- Position 3 : **Remplissage ou emballage de denrées alimentaires**
Emballage de divers produits sur au moins deux machines d'emballage ou de remplissage différentes en respectant les consignes de l'entreprise (2 positions partielles).
- Position 4 : **Assurer la durabilité et la sécurité**
Exécuter les contrôles de processus et les contrôles généraux de la qualité, présenter la gestion de la qualité, de la sécurité ou les aspects environnementaux.

Dans l'annexe du présent guide, on trouve un **document d'instruction** pour chaque position d'examen. Ce document comporte des informations détaillées concernant les exigences et les sous-positions 2 - 3 (définition de la situation de départ et spécification de l'objectif des travaux d'examen).

Il convient à ce propos de tenir compte des possibilités de l'entreprise formatrice et de faire en sorte que les processus soient autant que possible complets.

Préparation de l'examen pratique

1. Selon ses possibilités, l'entreprise formatrice propose aux experts d'examen (EXPEX) un choix de travaux d'examen.
2. L'entreprise formatrice présente aux EXPEX les scénarios d'examen possibles pour qu'ils puissent les choisir.
3. Les EXPEX affinent les diverses positions d'examen lors d'une discussion préliminaire avec le responsable de l'entreprise formatrice.
4. C'est l'entreprise formatrice qui est chargée de concevoir le déroulement de l'examen. L'entreprise formatrice établit le déroulement dans le temps (la succession) des travaux pratiques, et l'adresse aux EXPEX.
5. L'entreprise formatrice met à la disposition des EXPEX le scénario d'examen affiné.
6. Quatre semaines avant la procédure de qualification, les devoirs d'examen et le déroulement de l'examen sont connus.

Déroulement de l'examen pratique

Le travail pratique est réalisé à la place de travail de l'apprenti dans l'entreprise formatrice, ou dans l'entreprise formatrice complémentaire si les équipements manquent partiellement.

Pendant l'examen, les EXPEX posent des questions liées à la pratique. Ces questions ne doivent toutefois pas détourner l'attention que le candidat porte à son travail. Les questions complémentaires doivent toujours être en rapport avec le travail concret ou avec l'installation dont le candidat s'occupe directement.

Deux EXPEX jugent et évaluent le travail pratique prescrit.

Le dossier de formation constitué par l'apprenti pendant la durée d'apprentissage, ainsi que les dossiers des cours interentreprises peuvent être utilisés comme aide pendant l'examen pratique.

Réussite, calcul des notes, pondération des notes

L'article 17 de l'ordonnance sur la formation initiale de base TDA CFC du 5 septembre 2012 règle les modalités de la réussite de l'examen, du calcul et de la pondération des notes.

Pour établir les notes de sous-position et de position, les EXPEX disposent de documents de référence.

Les notes de position et de sous-position doivent être reportées sur le formulaire de notes. Ce formulaire doit être signé par les deux EXPEX et être transmis sans retard à la Commission d'examen.

Les EXPEX doivent conserver les documents d'examen jusqu'à la fin du délai de recours.

Entrée en vigueur

Le guide du travail pratique prescrit, domaine spécifique « produit carné » entre en vigueur le 1^{er} janvier 2016.

Muri bei Bern, 1^{er} janvier 2016

Communauté de travail TDA

Stéphane Quellet
Président

Dr. Urs Reinhard
Directeur

Annexes

- Feuilles d'instruction aux positions d'examen 1 à 4
- Formulaire de notes PQ TPP – TDA CFC Domaine spécifique produit carné