

# Instruction pour le travail pratique prescrit (TPP)

## Domaine spécifique "boissons"

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

**Position d'examen 1**
**Préparation des matières premières  
et produit intermédiaire**
**Durée de l'examen (indicative)**
**3 heures.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) \_\_\_\_\_

**Exigences / Indications :**

Il faut choisir au moins deux des sous-positions 1.1 à 1.4.

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
<b>1.1</b>	<b>Préparation de la dissolution d'une poudre</b>		
<b>A:</b>	Reprise des installations	Solution acide citrique Solution de colorant Solution d'épaississant Solution d'édulcorant etc...	1. Mise en place du matériel 2. Fabrication selon la recette 3. Transfert dans cuve de stockage
<b>Z:</b>	Solution prête pour la suite du processus		
<b>1.2</b>	<b>Préparation d'un sirop de sucre</b>		
<b>A:</b>	Reprise des installations	Sirop de sucre Sirop de sucre bio	1. Mise en place de l'installation 2. Démarrage de la dissolution 3. Transfert dans cuve de stockage 4. Contrôle du brix
<b>Z:</b>	Sirop de sucre prêt pour la suite du processus		
<b>1.3</b>	<b>Préparation d'un mélange semi-fini</b>		
<b>A:</b>	Reprise des installations	Mélange intermédiaire de concentré de fruits et d'autres ingrédients	Matières premières selon indication de la recette. 1. Mise en place de l'installation 2. Fabrication selon la recette 3. Transfert dans cuve de stockage 4. Contrôle qualité
<b>Z:</b>	Concentré validé et prêt pour la suite du processus		
<b>1.4</b>	<b>Préparation des matières premières</b>		
<b>A:</b>	Recette de fabrication	Sélection des matières premières pour la fabrication d'un produit semi-fini	1. Edition de la recette 2. Utiliser les moyens de maintenance pour collecter les matières premières 3. Contrôle disponibilité MP 4. Traçabilité
<b>Z:</b>	Matières premières dédiées disponibles		

**Position d'examen 2                      Fabrication de denrées alimentaires**
**Durée de l'examen (indicative)        7 heures.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) \_\_\_\_\_

**Exigences / Indications :**

La position 2.1 est obligatoire. Il faut choisir au moins une des sous-positions 2.2 à 2.4.

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
<b>2.1</b>	<b>Fabrication d'une boisson finie au mixer et soutirage</b>		Fabrication selon les standards de l'entreprise
<b>A:</b>	Reprise des installations	Bouteille eau plate Bouteille eau gazeuse Bouteille soda avec ou sans CO2 Bouteille de sirop Bouteille de jus de fruit	1. Reprise installation prête pour production 2. Préparation boisson finale au mixer 3. Démarrage embouteillage 4. Contrôle qualité du produit fini 5. Remise du poste (si trop long)
<b>Z:</b>	Obtention d'une boisson dans son emballage primaire, datée et conforme aux standards, dans le temps imparti		
<b>2.2</b>	<b>Pasteurisation d'un semi-fini ou produit fini</b>		Fabrication selon les standards de l'entreprise
<b>A:</b>	Reprise de l'installation		1. Reprise installation à l'arrêt et propre 2. Démarrage de l'installation 3. Pasteurisation 4. Validation du processus
<b>Z:</b>	Obtention d'un produit pasteurisé		
<b>2.3</b>	<b>Fabrication d'une boisson finie en cuve</b>		Fabrication selon les standards de l'entreprise
<b>A:</b>	Reprise des installations		1. Reprise installation prête pour production 2. Fabrication selon la recette 3. Contrôle qualité
<b>Z:</b>	Produit fini validé et prêt au remplissage		
<b>2.4</b>	<b>Nettoyage et désinfection des installations de fabrication (CIP)</b>		
<b>A:</b>	Reprise des installations		Nettoyage selon les standards de l'entreprise 1. Reprise de l'installation 2. Préparation des cuves CIP 3. Titration des solutions de nettoyage 4. Validation
<b>Z:</b>	Installations prêtes pour la fabrication		

**Position d'examen 3**
**Remplissage ou emballage de denrées alimentaires**
**Durée de l'examen (valeur indicative) 3 heures**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) \_\_\_\_\_

**Exigences / indications :**

La sous-position 3.1 et 3.2 est obligatoire et il faut choisir l'une des sous-positions 3.3 à 3.4

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
<b>3.1</b>	<b>Etiquetage bouteille</b>		
<b>A:</b>	Reprise de l'installation non programmée, sans étiquettes, magasin vide		1. Sélection de la recette 2. Alimentation des consommables 3. Etiquetage, pilotage de l'installation 4. Contrôle qualité
<b>Z:</b>	Obtention d'une bouteille étiquetée conforme		
<b>3.2</b>	<b>Regroupement des bouteilles en packs dans un film rétractable</b>		
<b>A:</b>	Reprise de l'installation non programmée, sans film		1. Sélection de la recette 2. Mise en place du film et synchronisation 3. Conditionnement, pilotage 4. Contrôle qualité
<b>Z:</b>	Obtention d'un pack thermorétracté conforme aux spécifications du produit		
<b>3.3</b>	<b>Soufflage bouteille PET</b>		
<b>A:</b>	Reprise de l'installation non programmée, sans préforme		1. Sélection de la recette 2. Alimentation des préformes 3. Soufflage 4. Contrôle qualité
<b>Z:</b>	Obtention d'un convoyeur de bouteille soufflée jusqu'à la soutireuse		
<b>3.4</b>	<b>Emballage avec une autre installation</b>		
<b>A:</b>	Reprise de l'installation d'emballage non programmée, sans sachet ou film et sans étiquette		Contrôle selon spécification de l'entreprise
<b>Z:</b>	Obtention d'un produit fini emballé conforme aux spécifications		

**Position d'examen 4**
**Assurance de la durabilité et de la sécurité**
**Durée d'examen (indicative)**
**3 heures**

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
<b>4.1</b>	<b>Contrôles de processus en ligne</b>		
<b>A:</b>	Tout au long de la production, des contrôles de qualité sont effectués.		Contrôle selon les spécifications de l'entreprise
<b>Z:</b>	Les résultats sont documentés, interprétés et les mesures correctives sont prises.		
<b>4.2</b>	<b>Assurance de la qualité</b>		
<b>A:</b>	Tout au long de la production, les directives de qualité de l'entreprise doivent être appliquées.	a) Nettoyage	Expliquer les plans de nettoyage et les utiliser correctement. Expliquer les règles de nettoyage de l'entreprise.
		b) Lutte contre les nuisibles	Décrire le contrôle des nuisibles et les mesures de protection y relatif (pièges, etc...).
		c) Recyclage	Décrire le système de recyclage des matières principales utilisées dans l'entreprise
		d) Hygiène	Expliquer les mesures d'hygiène de l'entreprise et le zoning (vêtements, hygiène personnelle, blessures...).
		e) Laboratoire (facultatif)	Analyses chimiques, physiques ou microbiologiques en laboratoire.
<b>Z:</b>	Utilisation correcte et comprise du système de qualité de l'entreprise.		
<b>4.3</b>	<b>Environnement et sécurité au travail</b>		
<b>A:</b>	Tout au long de la production, les directives de sécurité de l'entreprise doivent être appliquées.		Citer et utiliser les équipements de protection. Expliquer les systèmes d'arrêts d'urgence et de sécurité. Citer les règles de sécurité de base.
<b>Z:</b>	Utilisation à bon escient des systèmes et équipements de sécurité.		