

Instruction pour le 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

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 une des sous-positions 1.1 à 1.4

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
1.1	Préparation d'une pâte fine au blitz ou au moulin colloïdale.		
A :	Reprise des installations	Saucisse à rôtir de veau Saucisse à rôtir de volaille Cervelas Cervolaïlle Vienne etc...	Matière première selon indication de la recette. 1. Reprise de la mise en place 2. Fabrication selon la recette 3. Mise en char à pâte 4. Pesage
Z :	Pâte fine prête pour la suite du processus		
1.2	Préparation d'une pâte à grain grossier au blitz ou installation de pétrissage combinée.		
A :	Reprise des installations	Saucisse à rôtir de porc Saucisson Gendarme Steak haché Rôti juteux (volaille) etc...	Matière première selon indication de la recette. 1. Reprise de la mise en place 2. Fabrication selon la recette 3. Mise en char à pâte 4. Pesage
Z :	Pâte prête pour la suite du processus		
1.3	Préparation d'une pâte à grain grossier au hachoir.		
A :	Reprise des installations	Steak haché	Matière première selon indication de la recette. 1. Reprise de la mise en place 2. Fabrication selon la recette 3. Mise en char à pâte 4. Pesage
Z :	Pâte prête pour la suite du processus		
1.4	Préparation d'un produit saumuré.		
A :	Reprise des installations	Poitrine de porc Mini-jambon etc...	Matière première selon indication de la recette. 1. Reprise de la mise en place 2. Fabrication selon la recette 3. Mise en char 4. Pesage
Z :	Marchandise prête pour la suite du processus		

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

Deux des sous-positions 2.1 à 2.7 doivent faire l'objet de l'examen.

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
2.1	Fabrication d'une saucisse échaudée non-fumée ou fumée.		Respect des paramètres de production définis
A :	Reprise des installations	Saucisse à rôtir de veau Saucisse à rôtir de volaille Chipolatas de volaille Chipolatas de veau Quenelle Cervelas Cervolaille Vienne etc...	Matière première selon indication de la recette. 1. Reprise de la mise en place 2. Fabrication selon la recette 3. Contrôle de poids 4. La cuisson ou le fumage est délégué. (explication théorique du processus) 5. Contrôle qualité du produit fini
Z :	Obtention d'un produit correspondant à la qualité définie, selon le temps imparti		
2.2	Fabrication d'une saucisse à maturation longue ou d'une saucisse séchée.		Respect des paramètres de production définis
A :	Reprise des installations	Saucisson fumé Saucisse de porc fumée Gendarme etc...	Matière première selon indication de la recette. 1. Reprise de la mise en place 2. Fabrication selon la recette 3. Contrôle de poids 4. Contrôle qualité du produit fini effectué sur un produit similaire (durée de maturation trop longue)
Z :	Obtention d'un produit correspondant à la qualité définie, selon le temps imparti		
2.3	Fabrication d'une saucisse fraîche ou d'une préparation à base de viande.		Respect des paramètres de production définis
A :	Reprise des installations	Saucisse à rôtir de porc Merguez Steak haché Rôti juteux etc...	Matière première selon indication de la recette. 1. Reprise de la mise en place 2. Fabrication selon la recette 3. Contrôle de poids 4. Contrôle qualité du produit fini
Z :	Obtention d'un produit correspondant à la qualité définie, selon le temps imparti		

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
2.4	Préparation d'une salaison fumée ou d'un produit sec.		Respect des paramètres de production définis
A :	Reprise des installations	Lard fumé Mini-jambon fumée Viande séchée Jambon cru etc...	Matière première selon indication de la recette. 1. Reprise de la mise en place 2. Fabrication selon la recette 3. Contrôle de poids 4. Contrôle qualité du produit fini 5. Pour les produits secs : Contrôle qualité du produit fini effectué sur un produit similaire (durée de maturation trop longue)
Z :	Obtention d'un produit correspondant à la qualité définie, selon le temps imparti		
2.5	Préparation d'un produit convenance non cuit ou cuit congelé.		Respect des paramètres de production définis
A :	Reprise des installations	Steak haché Boulette de viande Escalope de poulet panée Chicken nugget Boulette de viande etc...	Matière première selon indication de la recette. 1. Reprise de la mise en place 2. Fabrication selon la recette 3. Contrôle de poids 4. Contrôle de ligne 5. Contrôle qualité du produit fini
Z :	Obtention d'un produit correspondant à la qualité définie, selon le temps imparti		

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

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) : _____

Exigences / Indications

Deux des sous-positions 3.1 à 3.4 doivent faire l'objet de l'examen.

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
3.1	Ligne d'emballage sous atmosphère modifiée.		
A:	Reprise de l'installation d'emballage non programmée, sans film et sans étiquette		Mise en place du film Contrôle de la date Contrôle des soudures Contrôle du CO ₂ et/ou oxygène Contrôle du poids
Z:	Obtention d'un produit fini emballé correspondant à la qualité définie, à la quantité commandée, selon le temps imparti		
3.2	Ligne d'emballage "skin packaging".		
A:	Reprise de l'installation d'emballage non programmée, sans film et sans étiquette		Mise en place du film Contrôle de la date Contrôle de l'étanchéité Contrôle du CO ₂ et/ou oxygène Contrôle du poids
Z:	Obtention d'un produit fini emballé correspondant à la qualité définie, à la quantité commandée, selon le temps imparti		
3.3	Ensacheuse horizontale ou verticale, avec ou sans cartonnage, avec ou sans atmosphère modifiée.		
A:	Reprise de l'installation d'emballage non programmée, sans sachet et sans étiquette		Mise en place des sachets Contrôle de la date Contrôle de la fermeture Contrôle de l'étanchéité Contrôle du poids
Z:	Obtention d'un produit fini emballé correspondant à la qualité définie, à la quantité commandée, selon le temps imparti		
3.4	Emballage avec une autre installation		
A:	Reprise de l'installation d'emballage non programmée, sans sachet ou film et sans étiquette		Contrôle selon spécification de l'entreprise
Z:	Obtention d'un produit fini emballé correspondant à la qualité définie, à la quantité commandée, selon le temps imparti		

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

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) : _____

Exigences / Indications :

Les trois sous-positions sont évalués lors des travaux des positions 1-2-3.

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
4.1	Contrôle de processus en ligne		
A:	Tout au long de la production, des contrôles de qualité sont effectués.		Température Poids Documents de suivi
Z:	Les résultats sont documentés, interprétés et les mesures de correction sont prises.		
4.2	Assurance de la qualité		
A:	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.
Z:	Utilisation correcte et comprise du système de qualité 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 (vêtements, hygiène personnelle, blessures,...).
		e) Laboratoire (facultatif)	Analyses chimiques, physiques ou microbiologiques en laboratoire.
4.3	Environnement et sécurité au travail		
A:	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
Z:	Utilisation à bon escient des systèmes et équipements de sécurité.		