

# **Plan d'enseignement**

## pour les cours interentreprises

### Technologues en denrées alimentaires CFC

Conformément à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale du 5 septembre 2012

**Domaine spécifique - produits convenience**

## Table des matières


1.	But et objectif du plan d'enseignement pour les cours interentreprises Présentation	3
2.	Organisation et déroulement des cours interentreprises	
2.1	Obligation d'assister aux cours	3
2.2	Offres	3
2.3	Temps de formation	3
3.	Coût des cours	3
4.	Contenu et durée des cours	4
	<b>Programme cadre des cours interentreprises</b>	<b>5 - 9</b>

Les bases de la formation reposent sans limitation sur les éléments suivants :

- loi sur la formation professionnelle du 1er janvier 2004 ;
- ordonnance relative à la loi sur la formation professionnelle du 1er janvier 2004 ;
- ordonnance sur la formation professionnelle initiale de technologue en denrées alimentaires CFC, du 5 septembre 2012 ;
- plan de formation, parties A à D (annexe à l'ordonnance sur la formation) du 5 septembre 2012 ;
- lois cantonales sur la formation professionnelle et ordonnances qui s'y rapportent.

### **Source de référence du plan d'enseignement pour les cours interentreprises**

Communauté de travail pour la formation de technologues en denrées alimentaires  
Elfenstrasse 19, 3000 Berne 6

 031 / 352 11 88

[www.foodtechnologue.ch](http://www.foodtechnologue.ch)

**1ère édition : 1er janvier 2013**

# **1. But et objectif du plan d'enseignement pour les cours interentreprises**

## **Présentation**

Les cours interentreprises complètent la formation en entreprise. Ils ont pour but de donner à la personne en formation un aperçu pratique des processus fondamentaux se rapportant au domaine spécifique de la profession.

Les dispositions de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale, ainsi que les parties A et C du plan de formation qui s'y rapporte, s'appliquent aux cours interentreprises.

# **2. Organisation et déroulement**

## **2.1 Obligation d'assister aux cours**

Les entreprises formatrices sont chargées de faire participer aux cours interentreprises les personnes en formation chez elles. La fréquentation des cours interentreprises est obligatoire.

## **2.2 Offres**

Les organismes qui proposent des cours formulent des propositions personnelles en accord avec les autorités cantonales compétentes. Ces offres sont adressées aux entreprises formatrices à l'attention des personnes en formation.

L'entreprise formatrice informe immédiatement par écrit l'organisme proposant le cours interentreprises, à l'attention des autorités cantonales, si la personne en formation ne peut pas participer au cours pour des raisons indépendantes de sa volonté (maladie certifiée par un médecin, accident, etc.)

## **2.3 Temps de formation**

Les cours interentreprises pour le domaine spécifique "produits carnés" comportent 5 journées de 8 heures. Ils se déroulent pendant la seconde année de formation. Les cours comportent les objectifs évaluateurs définis dans le plan de formation pour ce domaine spécifique.

# **3. Coût des cours**

Le coût des cours interentreprises, après déduction des subventions, est, par principe, à la charge des entreprises formatrices. Cela ne doit pas entraîner de coûts supplémentaires pour les personnes en formation.

## 4. Contenu et durée des cours

Le contenu des cours se rapporte à la définition des objectifs évaluateurs inscrits dans le plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de technologue en denrées alimentaires CFC du 5 septembre 2012 (partie A).

Les cours interentreprises durent 5 jours. Ils portent sur les points suivants dans le

**domaine spécifique "produits convenience" :**

Cours/durée	Année	Objectifs évaluateurs
5 jours	2e année	5.3.1 Denrées alimentaires 5.3.2 Processus 5.3.3 Machines / installations de remplissage et d'emballage 5.3.4 Développement de recettes 5.3.6 Assurance de la qualité et des processus 4.3. Équipements et dispositifs de protection 4.4 Assurer la protection de l'environnement

Les objectifs évaluateurs relatifs à la sécurité au travail, à la protection de la santé et de l'environnement font partie intégrante de tous les cours interentreprises.

## Programme cadre des cours interentreprises - Maîtrise des technologies se rapportant au domaine spécifique

Il repose sur les objectifs évaluateurs du plan de formation, conformément à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de technologue en denrées alimentaires CFC (partie A) du 5 septembre 2012.

<b>Fabriquer des produits convenience</b>			
<b>Objectifs évaluateurs des cours interentreprises</b>	<b>Exigence / activité</b>	<b>Année</b>	<b>Remarques</b>
<b>Denrées alimentaires</b> (plan de formation 5.3.1)		<b>2</b>	
Les TDA fabriquent des produits des groupes suivants :  - produits convenience de légumes / pommes de terre (y compris la culture) - produits convenience de viande / poisson - confitures / marmelade - glaces - sauces fraîches - produits en conserve - produits congelés	Comparer à la recette les composants préparés.  Préparer et transformer diverses matières premières et divers produits semi-finis.  Fabriquer des farces et des masses.  Cuire des sauces et blanchir des légumes.  Préparer des mélanges.  Fabriquer des confitures. Fabriquer des glaces.		
<b>Procédés / machines</b> (plan de formation 5.3.2)		<b>2</b>	
Les TDA déterminent à partir de recettes le procédé qui convient	Préparer des denrées alimentaires en suivant la recette et en employant les processus appropriés.		
Lors de la fabrication de produits, ils emploient de manière appro-	Transformer industriellement des matières premières et des produits semi-finis		

<p>priée les procédés suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- processus de nettoyage</li> <li>- processus de coupe</li> <li>- processus de chauffage</li> <li>- pasteurisation</li> <li>- stérilisation</li> <li>- processus de blanchiment</li> <li>- réfrigération</li> <li>- congélation</li> <li>- processus de séchage et de concentration</li> <li>- fromage</li> <li>- processus de mélange</li> </ul>	<p>au moyen de processus physiques, chimiques ou biologiques.</p>		
<p>Lors de la fabrication de produits, ils emploient de manière appropriée les machines suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- installations de cuisson</li> <li>- installations de réfrigération et de congélation</li> <li>- appareils de pasteurisation / à plaques</li> <li>- autoclaves</li> <li>- friteuses</li> <li>- pétrins / malaxeurs</li> <li>- remplisseurs / mouleurs</li> <li>- séchoirs (laminoirs, fours à chaleur tournante)</li> <li>- machines à trancher</li> <li>- broyeuses</li> </ul>	<p>Régler les installations et les mettre en marche.</p> <p>Assurer l'approvisionnement du produit correspondant.</p> <p>Utilisation autonome des machines, installations et de toutes les lignes de produits.</p> <p>Déceler les pannes et les réparer.</p>		
<p><b>Machines / installations de remplissage et d'emballage</b> (plan de formation 5.3.3)</p>		<p><b>2</b></p>	

<p>Les TDA expliquent la composition, les possibilités d'utilisation et les principes de fonctionnement des machines et installations de remplissage et d'emballage de produits convenience suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- thermoformeuses</li> <li>- machines à faire le vide</li> <li>- ensacheuses</li> <li>- peseuses / balances à têtes multiples</li> <li>- machines de conditionnement en barquettes</li> <li>- doseurs volumétriques</li> <li>- machines à fermer les canettes</li> <li>- détecteurs de métaux</li> </ul>	<p>Connaître la procédure d'emballage.</p> <p>Régler les installations d'emballage de manière à ce qu'elles fonctionnent correctement.</p> <p>Utiliser et commander de manière autonome les installations et les lignes de produit.</p> <p>Effectuer, en cours de processus, des contrôles sur les produits emballés.</p>		
<p>Ils justifient pour divers produits le procédé qui convient, les machines et les installations.</p>	<p>Appliquer aux diverses denrées alimentaires le processus d'emballage qui convient.</p>		
<p><b>Développement de recettes</b> (plan de formation 5.3.4)</p>		<p><b>2</b></p>	
<p>Les TDA interprètent les recettes existantes</p>	<p>Interpréter les recettes.</p> <p>Comprendre la marche à suivre pour les dosages.</p>		
<p>Ils effectuent un calcul de quantité sur la base d'une commande de production et d'une recette et tiennent compte des pertes</p>	<p>Effectuer des calculs.</p> <p>Évaluer les résultats.</p>		
<p>Les TDA présentent un procédé</p>	<p>Établir et interpréter un organigramme.</p>		

de production industrielle schématique à partir d'un produit.			
Ils décrivent l'influence des matières premières, de la technologie et du procédé sur le produit fini	Présenter les problèmes qui se posent lors du passage des charges d'essai à la production.		
<b>Assurance qualité et fiabilités des procédés</b> (plan de formation 5.3.6)		<b>2</b>	
Les TDA citent les exigences de qualité et les étapes de contrôle de produits qu'ils ont eux-mêmes fabriqués	Procéder à des contrôles analytiques. Évaluer les résultats et les enregistrer.		
Ils déterminent la qualité des produits à l'aide d'un contrôle de produit convenance	Effectuer des contrôles d'analyse sensorielle. Connaître les critères de validation.		
<b>Risques</b> (plan de formation 4.3.1)		<b>2</b>	
Les TDA connaissent les risques potentiels pour leur santé et ils en évaluent les conséquences. Ils respectent scrupuleusement les règles et les dispositions en vigueur dans le cadre des cours interentreprises.	Connaître et éviter les risques d'accident et les situations dangereuses pour la santé.		
<b>Équipements et dispositifs de protection</b> (plan de formation 4.3.2)		<b>2</b>	
Les TDA expliquent l'utilité des équipements de protection personnels et des dispositifs de protection de l'entreprise, et les utilisent de manière appropriée.	Respecter et utiliser les mesures de protection. Utiliser son équipement personnel de protection.		



Ils emploient correctement les techniques de travail sûres et ergonomiques.	Installer de manière ergonomique les postes de travail.  Utiliser des techniques de travail ergonomiques.		
<b>Premiers secours</b> (plan de formation 4.3.3)		<b>2</b>	
Les TDA citent l'organisation des premiers secours dans le cadre des cours interentreprises.	Employer et connaître les mesures de premier secours, les consignes de sécurité et l'organisation de la sécurité.		
<b>Protection de l'environnement dans l'entreprise et développement durable</b> (plan de formation 4.4.2)		<b>2</b>	
Les TDA appliquent dans leur travail en cours interentreprises les principes de protection de l'environnement et de la durabilité de manière autonome, en respectant les prescriptions.	Utilisation économe de l'énergie et des autres ressources de l'entreprise.  Respecter les prescriptions de l'entreprise en matière de protection de l'environnement.		
<b>Matières et déchets</b> (plan de formation 4.4.3)		<b>2</b>	
Les TDA évitent, réduisent, éliminent ou recyclent correctement les matières et les déchets en respectant les normes légales et les prescriptions des cours interentreprises	Connaître et employer les concepts d'élimination des déchets.		
<b>Travail en épargnant les ressources</b> (plan de formation 4.4.4)		<b>2</b>	
Les TDA utilisent de manière économe, efficace et attentive les ressources de l'entreprise.			