

# **Plan d'enseignement** pour la formation en entreprise

## **technologue CFC en denrées alimentaires**

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

# Table des Matières:

## Introduction

1.	But et objectif du plan d'enseignement	3
1.1	Présentation	3
1.2	Observation	3
2.	Informations destinées au formateur / à la formatrice professionnel(le) et aux personnes en formation	
2.1	Structure du plan d'enseignement	4
2.2	Dossier de formation	4
2.3	Rapport de formation	4
2.4	Procédure de qualification	4
2.5	École professionnelle	4
2.6	Cours interentreprises	4

## Plan d'enseignement - objectifs évaluateurs

1.	Préparation des matières premières	5
1.1	Stocker les matières premières et les matériaux	5
1.2	Distribuer et préparer les matières premières	7
2.	Fabrication de denrées alimentaires	8
2.1	Comprendre les bases des sciences naturelles et les appliquer de manière ciblée	8
2.2	Planifier la production et régler les installations	9
2.3	Mettre en marche les installations et fabriquer des denrées alimentaires	11
2.4	Développer des produits	13
3.	Remplissage ou emballage de denrées alimentaires	14
3.1	Planifier le remplissage ou l'emballage et régler les installations	14
3.2	Mettre en marche les installations et effectuer le remplissage ou emballer les denrées alimentaires	15
4.	Assurer la durabilité et la sécurité	17
4.1	Comprendre et appliquer le système de management de la qualité et les prescriptions légales	17
4.2	Assurer l'hygiène et garantir la sûreté des denrées alimentaires	18
4.3	Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé	20
4.4	Assurer la protection de l'environnement	22
4.5	Effectuer des travaux d'entretien	23

# Introduction:

## 1. But et objectif du plan d'enseignement

### 1.1 Présentation

Le présent plan d'enseignement a pour objectif de faciliter, pour les formatrices et les formateurs professionnels des entreprises formatrices, la transmission des étapes individuelles de formation, et de présenter l'introduction systématisée à leur profession, des personnes en formation.

Le plan de formation fournit à la formation en entreprise les lignes directrices nécessaires, et doit contribuer à ce que les personnes en formation atteignent les objectifs évaluateurs prescrits pour chaque année de formation.

**Le plan d'enseignement sera remis dans l'entreprise, aux personnes en formation.**

Le présent document se base sur la partie A du plan de formation. Ce dernier donne une vue d'ensemble complète des objectifs évaluateurs des divers domaines spécifiques aux trois lieux d'apprentissage (école professionnelle, entreprise formatrice et cours interentreprises). Il est présenté ici sous une forme simplifiée.

Le plan d'enseignement ne contient toutefois pas de recettes de formation très précises. Il doit au contraire laisser aux responsables une certaine liberté d'action pour qu'ils puissent développer la structure de base conformément à l'entreprise, et en s'appuyant sur leur propre expérience et une pratique méthodique.

### 1.2 Observation


Les objectifs évaluateurs traités et communiqués doivent également être utilisés et approfondis au cours des années de formation qui suivent, dans le cadre de la formation axée sur le processus.

#### **Les bases de la formation reposent sans limitation sur les documents suivants :**

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

#### **Source de référence du plan d'enseignement :**

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**

## **2. Informations destinées aux formateurs / formatrices professionnel(le)s et aux personnes en formation**

### **2.1 Structure du plan d'enseignement**

Les objectifs évaluateurs sont tirés de la partie A du plan de formation. Le plan d'enseignement sert de contrôle de la formation. L'état de la formation peut être fixé, évalué et commenté pour chaque objectif évaluateur.

### **2.2 Dossier de formation**

Les personnes en formation tiennent un dossier de formation dans lequel ils consignent en permanence tous les travaux essentiels, les connaissances acquises, ainsi que leurs expériences en entreprise.

Les formatrices et les formateurs professionnels contrôlent et signent une fois par semestre le dossier de formation et en parlent également une fois par semestre au minimum avec la personne en formation.

### **2.3 Rapport de formation**

Le formateur et la formatrice professionnel(le) font le point, à la fin de chaque semestre, de l'état de formation des personnes en formation dans un rapport de formation. Les résultats et les expériences doivent être discutés avec la personne en formation. Les personnes en formation peuvent également, à cette occasion, consigner leurs remarques et leurs constatations.

### **2.4 Procédure de qualification**

Les dispositions de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale, ainsi que la partie D du plan de formation qui s'y rapporte, s'appliquent à la procédure de qualification.

### **2.5 École professionnelle**

Alors que la tâche essentielle des formatrices et des formateurs professionnels est de montrer comment un travail doit s'effectuer dans la pratique, la principale tâche des enseignants de l'école professionnelle est de transmettre les connaissances théoriques de base. Les contenus de la formation en entreprise formatrice, à l'école professionnelle et dans les cours interentreprises doivent se compléter de manière logique et si possible en respectant la chronologie.

### **2.6 Cours interentreprises**

Ces cours ont pour but d'introduire les personnes en formation aux techniques de base de la profession, et de les préparer à continuer de se former en entreprise. Les dispositions de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale, ainsi que la partie C du plan de formation qui s'y rapporte, s'appliquent aux cours interentreprises.

<b>1. Préparation des matières premières</b>				
<b>1.1 Stocker les matières premières et les matériaux</b>				
Les TDA savent qu'il faut être économe avec les matières premières. Ils réceptionnent les matières premières et les matériaux de manière appropriée, les contrôlent et les stockent conformément aux prescriptions de l'entreprise.				
<b>Objectifs évaluateurs de l'entreprise</b>	<b>Activités pratiques / connaissances professionnelles</b>	<b>Semestre</b>	<b>Contrôle / date</b>	<b>Remarques</b>
<b>Propriétés des matières premières</b>		<b>1-2</b>		
Les TDA distinguent les propriétés des matières premières spécifiques à l'entreprise.	Distinguer par les sens les matières premières.			
Ils classent leurs possibilités d'utilisation.				
<b>Réception / stockage / contrôle</b>		<b>1-4</b>		
Les TDA expliquent les prescriptions de stockage.	Expliquer les lieux de stockage présents dans l'entreprise et leurs conditions de stockage, telles que le stockage normal, au froid et en congélation, les stockages séparés.			
Ils respectent de manière conséquente les prescriptions de transformation des matières premières dans leur domaine de travail.	Transformer les matières premières au moyen de processus physiques, chimiques ou biologiques en respectant les prescriptions de l'entreprise.			

Ils utilisent les systèmes de stockage et de manutention spécifiques à l'entreprise.				
Ils réceptionnent les marchandises spécifiques à l'entreprise.	Effectuer des contrôles de quantité et des documents de livraison.			
Ils accomplissent les étapes suivantes en respectant les prescriptions de l'entreprise.	Effectuer des contrôles de qualité, tels que datation, présence de parasites, température, endommagements. Prélever des échantillons selon les prescriptions.			
Ils effectuent des contrôles de stock spécifiques à l'entreprise.				
En cas d'écarts, ils prennent les mesures nécessaires.				
<b>Exigences de qualité</b>		<b>1-2</b>		
Les TDA savent détecter les différences de qualité dans les matières premières par rapport aux normes prescrites.	Expliquer les normes spécifiques à l'entreprise et détecter les écarts éventuels.			
En cas d'écarts, ils réagissent selon les prescriptions de l'entreprise.				

## 1.2 Distribuer et préparer les matières premières

Les TDA savent que les matières premières doivent être disponibles en quantité et en qualité adéquates pour la transformation ultérieure. Ils distribuent celles-ci à l'intérieur de l'entreprise au moyen des installations et des équipements de manutention de l'entreprise, conformément aux prescriptions, et les préparent pour la fabrication.

<b>Distribuer les matières premières</b>		<b>1-3</b>		
Les TDA vont chercher les matières premières qui sont stockées et les distribuent conformément aux prescriptions spécifiques à l'entreprise.	Utiliser les moyens et les dispositifs de manutention. Décrire leur mode de fonctionnement et les consignes de sécurité.			
<b>Préparer les matières premières</b>		<b>1-4</b>		
Les TDA préparent les matières premières selon les prescriptions de l'entreprise, de sorte que celles-ci puissent être directement employées dans les processus.	Transformer en produits semi-finis les matières premières, au moyen de processus physiques, chimiques ou biologiques, en respectant les prescriptions de l'entreprise.			

## 2. Fabrication de denrées alimentaires

### 2.1 Comprendre les bases des sciences naturelles et les appliquer de manière ciblée

Les TDA savent que les bases de la physique, de la chimie, de la nutrition, de la biologie, de la microbiologie et de l'analyse sensorielle lors de la planification de la production, la fabrication de denrées alimentaires et aussi de l'évaluation des denrées alimentaires, sont très importantes. Ils les maîtrisent et les appliquent de manière ciblée, dans leur travail.

Objectif évaluateur	Exigence de l'entreprise / qualité	Semestre	Contrôle / date	Remarques
<b>Physique</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA emploient de manière ciblée leurs connaissances en physique lors de la planification, de la fabrication et du contrôle de qualité des denrées alimentaires.	Comprendre et expliquer, lors du processus de fabrication, les influences physiques, telles que la transmission de chaleur, les taux de compression et les efforts de cisaillement.			
<b>Chimie</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA emploient de manière ciblée leurs connaissances en chimie lors de la planification, de la fabrication et du contrôle de qualité des denrées alimentaires.	Comprendre et expliquer, lors du processus de fabrication, les influences chimiques, telles que la valeur du pH, la solubilité et les réactions chimiques.			
<b>Biologie / Microbiologie</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA emploient de manière ciblée leurs connaissances en biologie et en microbiologie lors de la planification, de la fabrication et du contrôle de qualité des denrées alimentaires.	Comprendre et expliquer, lors du processus de fabrication, les influences biologiques éventuelles, telles que le processus de fermentation et les processus de maturation.  Expliquer les possibilités d'influence de la microbiologie, telles que la durabilité de conservation et la valeur aw.			



<b>Nutrition</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA emploient de manière ciblée leurs connaissances en nutrition lors de la planification, de la fabrication et du contrôle de qualité des denrées alimentaires.	Comprendre et expliquer, lors du processus de fabrication, les influences de la nutrition, telles que les allergènes.			
<b>Analyse sensorielle</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA emploient de manière ciblée leurs connaissances en analyse sensorielle, lors de la planification, de la fabrication et en particulier lors du contrôle de qualité des denrées alimentaires.	Comprendre et expliquer, lors du processus de fabrication, les influences de l'analyse sensorielle, telles que la couleur, le goût et les odeurs.			
<b>2.2 Planifier la production et régler les installations</b> Les TDA connaissent l'importance de la planification journalière. Ils l'appliquent de manière appropriée sur la base des prescriptions de l'entreprise, et règlent les machines et les installations.				
<b>Planification journalière</b>		<b>3-6</b>		
Les TDA appliquent la planification journalière prescrite.	Établir la planification de la succession pour une production journalière, et l'appliquer de manière appropriée.			
Ils justifient la succession appropriée en ce qui concerne : - les prescriptions légales conformément à la LDAI ; - les prescriptions de l'entreprise ; - la sûreté des denrées ali-				

<p>mentaires ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les directives sur les produits biologiques ;</li> <li>- les allergènes ;</li> <li>- le rentabilité ;</li> <li>- les OGM.</li> </ul>				
<b>Grandeurs des processus</b>		<b>3-6</b>		
<p>Les TDA interprètent les grandeurs suivantes sur la base des fiches techniques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rendement ;</li> <li>- rebut ;</li> <li>- déchets ;</li> <li>- pertes.</li> </ul>	<p>Connaître les grandeurs des processus prescrites dans l'entreprise. Mesurer et interpréter le rendement des installations.</p>			
Ils justifient les causes des écarts.				
<b>Machines et installations</b>		<b>1-6</b>		
<p>Les TDA règlent les installations et les machines de manière autonome, en respectant les prescriptions et les directives.</p>	<p>Expliquer le mode de fonctionnement des installations et des machines. Décrire et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.</p>			
Ils règlent les installations ou les machines de manière autonome.				

### 2.3 Mettre en marche les installations et fabriquer des denrées alimentaires

Les TDA transforment industriellement en denrées alimentaires les composants, au moyen de processus physiques, chimiques ou biologiques, de manière appropriée, en respectant les prescriptions de l'entreprise. Ils connaissent l'importance de produits de haute qualité et réagissent de manière appropriée en cas de panne, et terminent les processus de fabrication.

<b>Mise en service des machines et des installations</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA mettent en marche les installations et les machines de manière autonome, en respectant les prescriptions.	Décrire les diverses étapes de travail. Expliquer le mode de fonctionnement des installations et des machines. Décrire et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.			
Ils dirigent, surveillent, contrôlent la mise en marche du processus et la corrigent en cas de besoin.	Connaître et interpréter les paramètres du processus.			
En cas d'écarts, ils réagissent selon les prescriptions de l'entreprise.				
<b>Pannes</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA citent les pannes les plus courantes qui peuvent survenir à leur poste de travail.				
Ils décrivent les causes possibles et les conséquences.				
En cas de panne, ils réagissent de manière appropriée et selon les prescriptions de l'entreprise.	Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.			

<b>Fabrication de denrées alimentaires et surveillance du processus.</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA transforment de manière appropriée les divers composants en denrées alimentaires.	Fabriquer les divers produits tels que pain, chocolat, bière, soupes en sachet, jus de pommes, plats préparés.			
Ils dirigent, surveillent, contrôlent et corrigent le processus de fabrication en respectant les prescriptions de l'entreprise.	Employer, surveiller et contrôler les divers processus tels que le pétrissage, le malaxage, la fermentation, la cuisson, le raffinage du chocolat, le filtrage et le séchage.			
À ce propos, ils notent les données relatives au processus et au fonctionnement selon les prescriptions.	Noter les données relatives au fonctionnement, telles que le rendement, le rebut, les pertes.			
En cas d'écarts, ils réagissent de manière appropriée, et documentent ces écarts conformément au règlement interne.				
<b>Assurance qualité des denrées alimentaires</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA effectuent des contrôles en cours de processus et procèdent à des analyses sensorielles, conformément aux spécifications.	Effectuer des contrôles, tels que la température, le poids, la couleur, la consistance, l'odeur, les dimensions.			
Ils consignent les résultats.				

En cas d'écarts constatés par rapport aux spécifications, ils en tirent les conclusions justifiées, réagissent de manière appropriée, et consignent les écarts conformément aux prescriptions de l'entreprise.				
<b>Arrêt du processus de fabrication</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA terminent le processus de fabrication de manière appropriée en procédant selon les étapes prescrites.	Exécuter ou expliquer de manière appropriée les étapes prescrites, lorsque l'installation ne peut être arrêtée.			
<b>2.4 Développer les produits</b> Les TDA connaissent l'importance des innovations de produits. Ils interprètent les recettes, en conçoivent eux-mêmes et fabriquent une denrée alimentaire de manière appropriée, en petite quantité.				
<b>Développer / modifier un produit</b>		<b>4-6</b>		
Les TDA fabriquent, sur la base d'une de leurs propres recettes, une denrée alimentaire qu'ils ont eux-mêmes développée, ou modifient une recette existante.	Fabriquer des produits en petite quantité sur des machines et installations appropriées, et juger les résultats.			

### 3. Remplissage ou emballage de denrées alimentaires

#### 3.1 Planifier le remplissage ou l'emballage et régler les installations

Les TDA connaissent l'importance de la planification journalière. Ils l'appliquent de manière appropriée sur la base des prescriptions de l'entreprise, et règlent les machines et les installations.

<b>Planification journalière</b>		<b>3-6</b>		
Les TDA appliquent la planification journalière prescrite.	Établir la planification de la succession pour une production journalière, et l'appliquer de manière appropriée.			
Ils justifient la succession appropriée en ce qui concerne :  - les prescriptions légales conformément à la LDAI ; - les prescriptions de l'entreprise ; - la sûreté microbiologique ; - les directives sur les produits biologiques ; - les allergènes ; - le rentabilité ;				
<b>Grandeurs des processus</b>		<b>3-6</b>		
Les TDA déterminent, sur la base des valeurs obtenues par l'expérience, les grandeurs suivantes :  - rendement / cadences - rebut ; - consommation de matériaux - résultats en quantité	Énumérer les grandeurs de processus prescrits dans l'entreprise. Mesurer et interpréter le rendement des installations.			

<b>Installation et machines</b>		<b>2-6</b>		
Les TDA règlent les installations et les machines de manière autonome, en respectant les prescriptions et les directives, ou les ajustent.	Expliquer le mode de fonctionnement des installations et des machines. Décrire et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.			
Ils ajustent de manière autonome les installations et les machines.				
<b>3.2 Mettre en marche les installations et effectuer le remplissage ou l'emballage des denrées alimentaires</b> Les TDA effectuent de manière appropriée le remplissage ou l'emballage des denrées alimentaires, au moyen de machines, en respectant les prescriptions de l'entreprise. Ils connaissent l'importance de produits de haute qualité et réagissent de manière appropriée en cas de panne, et terminent les processus de fabrication.				
<b>Mettre en marche des installations et des machines.</b>		<b>2-6</b>		
Les TDA mettent en marche les installations et les machines de manière autonome, en respectant les prescriptions.	Décrire les diverses étapes de travail. Expliquer le mode de fonctionnement des installations et des machines. Décrire et respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.			
Ils dirigent, surveillent, contrôlent et corrigent, si besoin est, la mise en marche du processus.	Connaître et interpréter les paramètres du processus.			
En cas d'écarts, ils réagissent selon les prescriptions de l'entreprise.				
<b>Pannes</b>		<b>2-6</b>		
Les TDA citent les pannes				

les plus courantes qui peuvent survenir à leur poste de travail.				
Ils décrivent les causes possibles et les conséquences.				
En cas de panne, ils réagissent de manière appropriée et selon les prescriptions de l'entreprise.	Respecter les consignes d'hygiène et de sécurité.			
<b>Remplissage ou emballage de denrées alimentaires / surveillance du processus</b>		<b>2-6</b>		
Les TDA effectuent le remplissage des denrées alimentaires ou les emballent de manière appropriée, selon les prescriptions de l'entreprise.	Remplir ou emballer les divers produits, tels que pain, chocolat, bière, soupes en sachet, jus de pomme, desserts.			
Ils dirigent, surveillent, contrôlent et corrigent le processus d'emballage ou de remplissage, en respectant les prescriptions de l'entreprise.	Employer, surveiller et contrôler les divers procédés, tels que les sachets, emballages emboutis, boîtes, bouteilles.			
À ce propos, ils notent les données relatives au processus et au fonctionnement selon les prescriptions.	Noter les données relatives au fonctionnement, telles que rendement, rebut, pertes.			
En cas d'écarts, ils réagissent de manière appropriée et documentent ces écarts conformément aux règles internes.				



<b>Assurance qualité</b>		<b>2-6</b>		
Les TDA effectuent des contrôles en cours de processus et procèdent à des analyses sensorielles.	Effectuer des contrôles, par exemple du poids, de la datation, des codes, du contenu.			
Ils évaluent les résultats et les consignent par écrit.				
En cas d'écarts, ils réagissent de manière appropriée et documentent ces écarts conformément aux prescriptions de l'entreprise.				
<b>Arrêt du processus de remplissage ou d'emballage</b>		<b>2-6</b>		
Les TDA arrêtent de manière appropriée le processus de remplissage ou d'emballage, conformément aux prescriptions de l'entreprise.	Exécuter ou expliquer de manière appropriée les étapes prescrites.			
<b>4. Assurer la durabilité et la sécurité</b>				
<b>4.1 Comprendre et appliquer le système de management de la qualité et les prescriptions légales</b>				
Les TDA connaissent l'importance de la gestion de la qualité Ils appliquent consciencieusement et de manière raisonnée les prescriptions du système de gestion de la qualité de leur entreprise et la législation sur les denrées alimentaires.				
<b>Systèmes de management de la qualité</b>		<b>3-6</b>		
Les TDA connaissent les éléments du système de gestion de la qualité de leur entreprise formatrice, qui sont				

importants pour leur travail.				
Ils appliquent de manière appropriée les prescriptions.	Expliquer et respecter les prescriptions spécifiques à l'entreprise, telles que la traçabilité, les paramètres relatifs à la qualité, les plans de nettoyage.			
Ils énumèrent les endroits où ils peuvent trouver les informations, les documents et les manuels qui sont importants pour eux, et les utilisent conformément aux prescriptions.				
<b>Législation des denrées alimentaires</b>		<b>4-6</b>		
Les TDA contrôlent que les produits qu'ils ont eux-mêmes développés ou qu'ils ont adaptés, sont conformes à la législation.				
<b>4.2 Assurer l'hygiène et garantir la sûreté des denrées alimentaires</b>				
Les TDA sont conscients de l'importance de l'hygiène. Ils appliquent consciencieusement les mesures d'hygiène personnelle et de l'entreprise, conformément aux prescriptions légales et de l'entreprise.				
<b>Appliquer les mesures d'hygiène</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA sont conscients de l'importance des prescriptions relatives à l'hygiène personnelle et de l'entreprise, et les appliquent en conséquence.	Appliquer et expliquer les mesures d'hygiène spécifiques à l'entreprise, telles que l'hygiène personnelle, les prescriptions de nettoyage.			
Ils évitent les contaminations	Appliquer et expliquer les mesures d'hygiène			

biologiques, chimiques et physiques des denrées alimentaires, conformément aux prescriptions de l'entreprise.	spécifiques à l'entreprise, telles qu'éviter la présence de corps étrangers et les contaminations croisées, et respecter la chaîne du froid.			
<b>BPF et concept HACCP</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA appliquent les principes de la BPF et du concept HACCP, conformément aux prescriptions.	Appliquer et expliquer les directives de BPF spécifiques à l'entreprise. Énumérer les points de contrôle spécifiques à l'entreprise.			
Ils effectuent les autocontrôles spécifiés par l'entreprise et documentent les valeurs constatées.				
En cas de besoin, ils prennent les mesures prescrites afin d'assurer la sécurité de la production.	Expliquer et appliquer les mesures et les moyens d'information spécifiques à l'entreprise.			
<b>Nettoyage / désinfection</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA utilisent de manière appropriée et économe les produits de nettoyage et de désinfection prescrits.	Expliquer les effets des produits de nettoyage et de désinfection utilisés. Respecter les prescriptions de nettoyage spécifiques à l'entreprise et justifier les diverses étapes.			
Les TDA appliquent consciencieusement les consignes spécifiées dans les fiches techniques sur la sécurité, internes à l'entreprise.				

<b>Parasites</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA reconnaissent les infestations de parasites et prennent les mesures prescrites dans l'entreprise.	Énumérer les infestations possibles et expliquer les moyens de lutte contre ces infestations.			
<b>4.3 Assurer la sécurité au travail et la protection de la santé</b> Les TDA sont conscients des domaines de travail présentant un danger. Ils les connaissent, assurent la sécurité au travail et la protection de la santé, et appliquent de manière autonome les mesures appropriées.				
<b>Risques</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA connaissent les risques potentiels pour leur santé et ils en évaluent les conséquences.	Désigner les points de danger généraux et spécifiques à l'installation concernée.			
Ils respectent scrupuleusement les règles et les dispositions en vigueur dans l'entreprise.	Appliquer les mesures destinées à empêcher les risques.			
<b>Équipements et dispositifs de protection</b>		<b>1-6</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.	Énumérer et utiliser les équipements de protection spécifiques à l'entreprise, tels que lunettes de protection, chaussures de protection, masques à poussière. Énumérer les dispositifs de protection spécifiques à l'entreprise et expliquer leur fonction, tels que barrages photoélectriques, couvercles, arrêts d'urgence.			
Ils appliquent correctement des techniques de travail sûres et ergonomiques.				

<b>Premiers secours</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA précisent comment ils doivent se comporter en cas de blessure ou d'accident, et appliquent correctement les prescriptions de l'entreprise.	Expliquer les procédures d'urgence spécifiques à l'entreprise.			
<b>Dangers spécifiques</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA agissent en respectant les aide-mémoires et les normes en vigueur dans l'entreprise, telles que les normes de la Suva, du SECO, de la CFST, les normes SN.	Appliquer les prescriptions de sécurité spécifiques à l'entreprise conformément au plan de formation, telles que les matières dangereuses, le froid, les espaces exigus, l'humidité. Il convient de respecter l'ordonnance sur les travaux dangereux pour les jeunes.			
Les TDA connaissent les dangers spécifiques et évaluent leurs conséquences pour la santé. Ils respectent consciencieusement les règles et les dispositions contenues dans les prescriptions et celles qui sont internes à l'entreprise, concernant la sécurité au travail et la protection de la santé.				

#### 4.4 Assurer la protection de l'environnement

Les TDA connaissent l'importance et la valeur de la protection de l'environnement, ainsi que de la manière d'agir consciente de la durabilité. Ils savent reconnaître les exigences de la protection de l'environnement dans leur domaine de travail et appliquer les mesures de protection de l'environnement prescrites dans l'entreprise.

<b>Normes légales</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA appliquent scrupuleusement dans leur travail les normes légales et les prescriptions de l'entreprise relatives à la protection de l'environnement.	Expliquer les prescriptions de l'entreprise relatives à la protection de l'environnement.			
Protection de l'environnement dans l'entreprise et développement durable.		<b>1-6</b>		
Les TDA appliquent quotidiennement, de manière correcte et scrupuleusement, les principes de l'entreprise concernant la protection de l'environnement et la durabilité.	Appliquer les prescriptions de l'entreprise concernant la protection de l'environnement.			
Les TDA emploient les ressources de l'entreprise de manière économe et efficace, et avec ménagement.	Utiliser de manière consciente la lumière, l'eau, les convoyeurs à bande et les machines.			
<b>Matières et déchets</b>		<b>1-6</b>		
Les TDA évitent, réduisent, éliminent ou recyclent correctement les matières et les déchets, en respectant les normes légales et les prescriptions de l'entreprise.	Expliquer les possibilités de séparation de la matière contenue dans les déchets, spécifiques à l'entreprise.			

#### 4.5 Effectuer des travaux d'entretien

Les TDA connaissent le but et l'importance des travaux d'entretien préventifs et appropriés, destinés à garantir le bon fonctionnement des installations et des lignes de production. Ils procèdent à des travaux d'entretien simples, conformément aux prescriptions de l'entreprise.

<b>Travaux de maintenance courants</b>		<b>3-5</b>		
Les TDA effectuent de manière appropriée et sûre les travaux de maintenance courants qui leur sont confiés, en respectant les prescriptions.	Participer à la maintenance interne à l'entreprise des machines et des installations.			
Participation aux réparations et aux révisions		<b>3-5</b>		
Les TDA effectuent des travaux simples de réparation et de révision sous le contrôle d'un spécialiste.	Participer à l'entretien interne à l'entreprise des machines et des installations.			