

# **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 - chocolat**

## 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>	5 - 7
--	---	-------

### **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 avec 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 type 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.lebensmitteltechnologe.ch](http://www.lebensmitteltechnologe.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 "chocolat" comportent 5 journées de 8 heures. Ils se déroulent pendant la première et 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 technologie en denrées alimentaires avec CFC (partie A).

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

### **domaine spécifique "chocolat" :**

<b>Cours/durée</b>	<b>Année</b>	<b>Objectifs évaluateurs</b>
1 / 3 jours	1ère année d'apprentissage	5.6.1 Denrées alimentaires 5.6.2 Processus (torréfaction) 4.3. Équipements et dispositifs de protection 4.4 Assurer la protection de l'environnement
2 / 2 jours	2e année d'apprentissage	5.6.2 Processus (laminage) 5.6.4 Développement de recettes 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 technologie en denrées alimentaires avec CFC (partie A) du 5 septembre 2012.

<b>Fabriquer du chocolat</b>			
<b>Objectifs évaluateurs des cours interentreprises</b>	<b>Exigence / activité</b>	<b>Année de formation</b>	<b>Remarques</b>
<b>Denrées alimentaires</b> (plan de formation 5.6.1)		<b>1</b>	
Les TDA expliquent l'utilisation et les possibilités de transformation de la poudre de lait et du sucre.	Les TDA expliquent à l'aide d'échantillons les différences entre les diverses sortes de sucre et de lait, et décrivent leurs caractéristiques et leurs possibilités d'utilisation.		Reconnaître la matière première à l'aide d'échantillons. Cette formation se déroule dans l'entreprise formatrice.
<b>Procédés / machines</b> (plan de formation 5.6.2)		<b>2</b>	
Lors de la fabrication de produits les TDA emploient de manière appropriée les procédés suivants :  - torréfaction - laminage	Les TDA justifient les différences essentielles entre les diverses procédures.		La formation a lieu dans l'entreprise GBü d'Uzwil.
Lors de la fabrication de produits, ils emploient les machines qui conviennent.	Les TDA justifient les principaux avantages et inconvénients des machines utilisées.		La formation a lieu dans l'entreprise GBü d'Uzwil.

<b>Développement de recettes</b> (plan de formation 5.6.4)		<b>2</b>	
Les TDA interprètent les recettes existantes.			Cette formation se déroule dans l'entreprise formatrice.
Ils effectuent un calcul de quantité sur la base d'une commande de production et d'une recette, et tiennent compte des pertes.	Les TDA contrôlent rétroactivement les pertes et justifient leur origine.		Cette formation se déroule dans l'entreprise formatrice.
Les TDA présentent un procédé de production industrielle schématique à partir d'un produit.			Cette formation se déroule dans l'entreprise formatrice.
Ils décrivent l'influence des matières premières, de la technologie et du procédé sur le produit fini.			Cette formation se déroule dans l'entreprise formatrice.
<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.			Un enseignement sur la sécurité a lieu au début des cours interentreprises dans la société GBü. Risques potentiels : - brûlures - coincements
<b>Équipements et dispositifs de protection</b> (plan de formation 4.3.2)		<b>1</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.	Les TDA utilisent les propres installations et dispositifs de l'entreprise.		Cette formation se déroule dans l'entreprise formatrice.

Ils emploient correctement les techniques de travail sûres et ergonomiques.			Cette formation se déroule dans l'entreprise formatrice.
<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.			La formation a lieu dans l'entreprise GBü d'Uzwil.
<b>Protection de l'environnement dans l'entreprise et développement durable</b> (plan de formation 4.4.2)		<b>1/2</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.			Cette formation se déroule dans l'entreprise formatrice.
<b>Matières et déchets</b> (plan de formation 4.4.3)		<b>1/2</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.	Les TDA trient et éliminent les matières et les déchets conformément au concept d'élimination interne à l'entreprise.		Cette formation se déroule dans l'entreprise formatrice.
<b>Travail en épargnant les ressources</b> (plan de formation 4.4.4)		<b>1/2</b>	
Les TDA utilisent de manière économe, efficace et attentive les ressources de l'entreprise.			