

# **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 secs**

## Table des matières

1.	But et objectif du plan d'enseignement pour les cours interentreprises	3
	Présentation	
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 - 8</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 CFC en denrées alimentaires, 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.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 rapportent, 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 du domaine spécifique "produits secs" comportent 5 journées de 8 heures. Ils se déroulent pendant la seconde année de formation. Les cours portent sur 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 (partie A).

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

### **domaine spécifique "produits secs" :**

Cours/durée	Année	Objectifs évaluateurs
5 jours	2e année	5.7.2 Processus et machines 5.7.4 Développement de recettes 5.7.6 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 secs</b>			
<b>Objectifs évaluateurs des cours interentreprises</b>	<b>Exigence / activité</b>	<b>Année de formation</b>	<b>Remarques</b>
<b>Procédés / machines</b> (plan de formation 5.7.2)		<b>2</b>	
Les TDA déterminent à partir de recettes le procédé qui convient et les possibilités de réglage des machines.	Les TDA déterminent, sur la base de leurs connaissances théoriques préalablement acquises et des conditions cadre des travaux concrets de séchage, les procédures appropriées pour obtenir le produit fini souhaité. Ils déterminent préalablement les réglages relatifs aux paramètres du processus, ainsi que le domaine de réglage pour les éventuelles corrections.		
Lors de la fabrication de produits, ils emploient de manière appropriée les procédés suivants :  - procédé de conservation - procédé de mélange - procédé de filtrage - procédé de vaporisation et de concentration	Les TDA préparent les produits semi-finis au séchage, sur la base des matières premières, et exécutent dans ce cadre, les processus de préparation nécessaires, à savoir :  - le processus de pasteurisation ; - les processus de mélange ; - les travaux de filtrage ; - la vaporisation du liquide au niveau séchage souhaité.		

<p>Lors de la fabrication de produits, ils emploient de manière appropriée les machines suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sécheur à pulvérisation</li> <li>- sécheur à bande</li> <li>- sécheur à tambours</li> <li>- mélangeur à sec</li> <li>- appareils à filtrer</li> </ul>	<p>En fonction du travail demandé, les TDA utilisent une méthode de séchage, exécutent le processus de séchage avec les produits semi-finis préparés, et comparent les résultats des diverses techniques.</p>		
<p><b>Développement de recettes</b> (plan de formation 5.7.4)</p>		<p><b>2</b></p>	
<p>Les TDA élaborent leur propre recette de produits secs.</p>	<p>En se basant sur l'expérience, la théorie et les discussions de groupe, les TDA élaborent leur propre recette depuis les matières premières jusqu'au produit fini.</p>		
<p>Ils connaissent l'influence de composants exhausteurs de goût sur le produit final.</p>	<p>Les composants aromatiques sont ajoutés à divers moments du processus. L'influence des exhausteurs de goût, ainsi que le moment de l'adjonction sont évalués sensoriellement et comparés aux normes.</p>		
<p><b>Assurance qualité et fiabilité des procédés</b> (plan de formation 5.7.6)</p>		<p><b>2</b></p>	
<p>Les TDA citent les exigences de qualité et les étapes de contrôle de produits qu'ils ont eux-mêmes fabriqués.</p>	<p>Pendant l'exécution du processus de séchage, les TDA surveillent, pendant la production, les points de contrôle qu'ils ont auparavant déterminés (tels que la valeur aw).</p>		
<p>Ils déterminent la qualité des produits à l'aide d'un test d'analyse sensorielle.</p>	<p>Les TDA dégustent les produits finis réalisés, évaluent de manière critique leurs caractéristiques sensorielles, et comparent les résultats aux normes du domaine industriel.</p>		

<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.	Lors des cours interentreprises, les TDA identifient les dangers pour la santé et en discutent. Ils en tirent les modes de comportement appropriés et respectent les règles et consignes qu'ils ont eux-mêmes élaborées.		
<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.	Pendant les exercices, tous les TDA sont vêtus de la manière qui correspond à la situation. Lors de l'emploi d'acides ou de bases, les TDA portent des lunettes de protection.		
Ils emploient correctement les techniques de travail sûres et ergonomiques.	Les TDA analysent et adaptent les travaux effectués lors des exercices, en ce qui concerne la sécurité et l'ergonomie.		
<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.	Dans les cas d'urgence concrets, les TDA réagissent comme il se doit dans une telle situation. Ils avertissent de manière appropriée et appellent les secours nécessaires.		
<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 prescrip-	Les matières premières, les acides et les bases, les produits de nettoyage, les produits finis et semi-finis sont stockés, éliminés et utilisés de manière appropriée.		

tions.			
<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.	Le tri complet des déchets dans le but de récupérer les matières premières réutilisables, ainsi que le traitement adéquat des déchets incinérables font partie intégrante du quotidien des cours interentreprises. Les TDA pratiquent ce tri avec soin.		
<b>Travail en épargnant les ressources</b> (plan de formation 4.4.4)			
Les TDA utilisent de manière économique, efficace et attentive les ressources de l'entreprise.			