



LMT/TDA

Lebensmitteltechnologe
Technologue en denrées alimentaires

GUIDE

Domaine de qualification "travail pratique"

Praticienne AFP /praticien en denrées alimentaires AFP
avec attestation fédérale de formation professionnelle

SOMMAIRE

1.	Principes.....	3
2.	Explications	3
3.	Tâches de la /du spécialiste interne à l'entreprise.....	4
4.	Tâches de l'équipe d'experts.....	4
5.	Attribution des notes	4
6.	Explications relatives aux formulaires de notation.....	5

Formulaire d'évaluation A

Travaux pratiques : fabrication industrielle de denrées alimentaires

Formulaire d'évaluation B

Travaux pratiques : hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement

Formulaire de notation

Domaine de qualification "travail pratique" - PDA

1. Principes

- Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de praticienne en denrées alimentaires/praticien en denrées alimentaires avec attestation fédérale de formation professionnelle du 25 juillet 2007 (en vigueur depuis le 01.01.2008).
- Plan de formation de l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de praticienne/praticien en denrées alimentaires AFP du 25 juillet 2007 (en vigueur depuis le 01.01.2008).

2. Explications

2.1 Fixation des tâches

- Description des tâches

L'entreprise cite aux deux experts les tâches possibles (au moins deux) en les résumant (sans scénario, sans fournir de détails sur les réglages), les tâches que la personne à examiner est capable d'accomplir.

Exemple: "fabrication d'un produit selon la recette XY en passant par les étapes successives : préparation, réalisation de la pâte, cuisson, remplissage, étiquetage".

- Infrastructure

Il faut indiquer aux deux experts les machines, les dispositifs et les installations qui sont utilisés (4 semaines au minimum avant le début de l'examen).

- Durée : 4 heures

2.2 Critères à respecter pour la détermination des tâches

L'équipe d'experts sélectionne des étapes partielles et donne, par écrit, l'ordre d'exécution directement à la personne à examiner. La production peut être fictive, c'est-à-dire la fabrication d'un produit destiné à la vente n'est pas nécessaire.

Pour sélectionner la tâche, l'équipe d'experts doit tenir compte des questions suivantes :

- S'agit-il d'un déroulement logique, basé sur la pratique, dans la production de denrées alimentaires ?
- Les tâches que doit exécuter la personne à examiner et le résultat escompté sont-ils clairs et vérifiables ?
- Le travail d'examen couvre-t-il les domaines de qualification exigés ? (fabrication industrielle de denrées alimentaires et hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et de l'environnement).

Si la tâche correspond aux critères énumérés, l'équipe d'experts autorise l'exécution. Sinon, l'équipe d'experts doit demander à la/au spécialiste interne à l'entreprise des informations complémentaires.

3. Tâches de la /du spécialiste interne à l'entreprise

- La/le spécialiste interne à l'entreprise guide la personne à examiner et accompagne l'équipe d'experts.
- Elle/il élabore les tâches possibles à l'attention de l'équipe d'experts (4 semaines au plus tard avant le début de l'examen).
- Si besoin est : information continue des experts sur les données prescrites et les paramètres de processus pendant le travail pratique.

4. Tâches de l'équipe d'experts

- Évaluer et autoriser la détermination des tâches selon les critères du point 2.2 du présent guide.
- Accompagner la personne à examiner (évaluation, contrôle, rapport) pendant la totalité du travail pratique.
- Évaluer en continu le travail pratique à l'aide des formulaires d'évaluation (A/B).
- Remplir et signer le formulaire de notation et le remettre à la commission d'examen concernée.
- L'équipe d'experts est responsable de l'ensemble du résultat.
- Les documents, les résultats et les notes doivent être traités de manière confidentielle. La consultation de l'évaluation est interdite.

5. Attribution des notes

L'attribution des notes concernant les notes partielles et les notes de position se fait sur la base des valeurs de notes spécifiées dans l'ordonnance sur la formation, c'est-à-dire sous forme de notes entières ou de demi-notes. La note de position est arrondie sur la base de la pondération des tâches/compétences. La note de spécialité correspond à la moyenne des notes de position, arrondie à la décimale.

L'évaluation s'effectue sur la base des formulaires d'évaluation complétés. Les critères suivants sont appliqués à la note : pondération des critères d'évaluation, moyen d'évaluation (prestation bonne ☺, moyenne ☹, faible ☹; correspondante aux notes respectives >5, 4-5, <4) et remarques.

Le formulaire d'évaluation A est utilisé pour la position 1 (fabrication industrielle de denrées alimentaires), et le formulaire d'évaluation B pour la position 2 (hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement).

Les notes de position sont reportées dans le formulaire de notation Domaine de qualification "travail pratique" et la note de position est ramenée à une demie-note près. La note de spécialité "travail pratique" se calcule sur la base des notes de position 1 et 2 (à une décimale près).

6. Explications relatives aux formulaires de notation

N° de position	Désignation de la matière d'examen	Formulaire d'évaluation
1	Fabrication industrielle de denrées alimentaires.	A
2	Hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement.	B
	Formulaire de notation.	

Utilisation des formulaires d'évaluation

L'exécution du travail est consignée à l'aide des formulaires d'évaluation. Il convient d'évaluer les activités les plus importantes pour la fixation des tâches. Pour faciliter l'évaluation, on dispose d'un moyen d'évaluation (prestation bonne ☺, moyenne ☺, faible ☹, correspondante aux notes respectives >5, 4-5, <4). Il faut justifier la raison des prestations particulièrement bonnes ou faibles en l'indiquant sous la rubrique "Remarques/justification". Il faut par ailleurs évaluer quelle est la pondération des critères d'évaluation remplis pour la tâche correspondante.

Les formulaires d'évaluation remplis constituent la base de l'attribution des notes. Cette dernière s'effectue en appliquant les valeurs de note définies dans l'ordonnance sur la formation avec des notes entières ou des demi-notes (il n'est pas autorisé d'utiliser des notes intermédiaires autres que des notes entières ou des demi-notes).

Utilisation du formulaire de notation

L'équipe d'experts reporte les notes de position 1 et 2 dans le formulaire de notation. La note de position 1 compte double, et par conséquent est enregistrée deux fois.

L'addition des notes de position 1 et 2 est divisée par 3, et constitue la note de spécialité "travail pratique".

Le formulaire de notation doit être immédiatement transmis après l'examen à la commission d'examen concernée.

Formulaire d'évaluation A

Nom du/de la candidat(e) :

Travaux pratiques "fabrication industrielle de denrées alimentaires" (position 1)

Critères d'évaluation	☺	☹	☹	Remarques / justification
Processus de traitement				
Préparation				
Reconnaissance recette /produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Contrôle des matières premières : effectué	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Volume de charge : reconnu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Matériel installé conformément	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Respect du déroulement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Respect de la durée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Exécution du travail				
Travail méthodique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Utilisation de la procédure de fabrication	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Maîtrise de la technique de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Contrôle de la ligne : effectué	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Apport des corrections	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Respect des consignes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Emploi adéquat des collaborateurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Manière de procéder				
Respect des normes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Systematique de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Compréhension de la technologie (commande de l'installation /processus)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Souplesse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Résultat de la tâche				
Correspond à la spécialité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Respect de la fixation de tâche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Respect de la norme d'exécution	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
L'exécution correspond à ce que l'on attend d'un professionnel de qualification moyenne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Note partielle

Suite : Travaux pratiques "fabrication industrielle de denrées alimentaires" (position 1)

Critères d'évaluation	☺	☹	☹	Remarques / justification
Qualité de produit				
Prise d'échantillons correctement effectuée.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Exécute les contrôles en cours de processus et évalue les résultats conformément aux consignes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Reconnaît les écarts lors des contrôles en cours de processus.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Surveille la qualité du produit pendant le procédé de fabrication.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Évalue les produits fabriqués selon les consignes de qualité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Note partielle	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>			

Assurance de la qualité				
Connaît l'importance de l'assurance qualité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Note les paramètres de fabrication.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Reconnaît les écarts.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Rend compte des écarts.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Énumère les points de contrôle (CP).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Exécute les réglages et les contrôles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Note partielle	<input style="width: 100px; height: 20px;" type="text"/>			

Note de position 1

Signature des experts:

Formulaire d'évaluation B

Nom du/de la candidat(e) :

Travaux pratiques : hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement (Position 2)

Critères d'évaluation	☺	☹	☹	Remarques / justification
Hygiène d'entreprise et des denrées alimentaires				
Explique les consignes d'entreprise.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Les respecte de manière conséquente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Évite les contaminations microbiologiques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Note partielle				

Sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement				
Explique les consignes et les règlements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Les respecte en conséquence.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Connaît les dangers potentiels.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Utilise l'équipement de protection personnel et les dispositifs de protection.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Respecte les recommandations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Utilise les techniques de travail ergonomiques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Note partielle				

Nettoyage et désinfection				
Nettoie et désinfecte selon les indications de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Nettoie et désinfecte en respectant les aspects économiques et écologiques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Nettoie et désinfecte en veillant aux dangers potentiels.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Explique les raisons de l'emploi des moyens.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Emploi des moyens selon les consignes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
Note partielle				

Note de position 2

Signature des experts :

Formulaire de notation

Domaine de qualification "travail pratique"

de praticienne / praticien en denrées alimentaires AFP

Nom : _____ Prénom : _____ N° : _____

Entreprise d'examen : _____

Date de l'examen : _____ du _____ au _____

Experts : _____

Positions d'examen

Position	Désignation de la matière d'examen	Notes de position	Remarques
1	Fabrication industrielle de denrées alimentaires Note de position 1 Note de position 1		
2	Hygiène, sécurité au travail, protection de la santé et protection de l'environnement Note de position 2		
Total des notes de position			: 3 = Note de spécialité

Lieu / date : Signatures de l'équipe d'experts :

Le formulaire de notation doit être immédiatement transmis après l'examen à la commission d'examen concernée