

# Instructions pour le travail pratique prescrit (TPP) Domaine spécifique "produits secs"

Technologue en denrées alimentaires CFC

conformément à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale  
et au plan de formation TDA CFC du 5 septembre 2012

**Position d'examen 1                      Préparation des matières premières**  
**Produit intermédiaire**
**Durée de l'examen (indicative)      300 min.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) \_\_\_\_\_

**Exigences / Indications :**

Le domaine des produits secs étant tellement vaste, l'apprenti est examiné dans les technologies mises à disposition durant son apprentissage, il faut donc choisir une des sous-positions suivante, seule la sous-position 1.1. étant obligatoire

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
<b>1.1</b>	<b>Préparation d'une commande</b>		
<b>A:</b>	Reception de la matière première		a) Identification des MP b) Entrées des MP dans le système c) Gestion des allergènes d) Identification des produits dangereux e) Influence des MP sur le produit f) Effectuer les pesées g) Explication du processus
<b>Z:</b>	Reconnaître un produit par rapport à une demande d'essai		
<b>1.2</b>	<b>Production de Céréales Hydratisées Enzymatiquement (CHE) ou Herbes Séchées Aromatiques (HSA)</b>		
<b>A:</b>	Préparation de la ligne		a) Démarrage de la ligne b) Démarrage de l'injection de la vapeur c) Contrôles sur la ligne d) Production de CHE ou HSA e) Arrêt de la ligne
<b>Z:</b>	Production selon les prescriptions		
<b>1.3</b>	<b>Réception de la matière première (café vert ou HSA)</b>		
<b>A:</b>	Déchargement du wagon ou camion		a) Réception du wagon/camion b) contrôle de la commande / et pesage c) vidange du wagon/ Camion d) Prise de l'échantillon e) nettoyage du café / herbes f) stockage du café vert / herbes
<b>Z:</b>	Matière première pour la suite du processus		
<b>1.4</b>	<b>Versement du café vert</b>		
<b>A:</b>	a) Identification de la qualité du café, selon la demande de la production		a) Scannage de la qualité du café avec la radio fréquence b) Explication du cheminement du café sur le PC
<b>Z:</b>	a) Versement du café dans la trémie		

**Position d'examen 2                      Fabrication de denrées alimentaires**
**Durée de l'examen (indicative)        330 min.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) \_\_\_\_\_

**Exigences / Indications :**

Le domaine des produits secs et instantanés étant tellement vaste, l'apprenti est examiné dans les technologies mises à disposition durant son apprentissage. Il faut choisir une des sous-positions 2.1 à 2.3, seule la position 2.4 est obligatoire.

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
<b>2.1</b>	<b>Torréfaction du café vert ou broyage des herbes</b>		
<b>A:</b>	Démarrage du torréfacteur / broyeurs		a) Réglage des paramètres selon la recette b) Explication de l'installation c) Vérification des points de sécurité de l'installation d) Contrôles CTN e) Prise d'un échantillon f) Arrêt du torréfacteur
<b>Z:</b>	Obtention d'un produit correspondant à la qualité définie, selon le temps imparti		
<b>2.2</b>	<b>Fabrication de céréales infantiles ou mélanges d'herbes</b>		
<b>A:</b>	Démarrage du sécheur et de la ligne préparation		a) Préparation du Wet-Mix b) Séchage des céréales sur le rouleau c) Mouture du produit d) Dégustation et adaptation du produit par rapport à la recette e) Prise d'échantillons f) Dry-mix g) Arrêt du sécheur et de la ligne de préparation
<b>Z:</b>	Obtention d'un produit correspondant à la qualité définie, selon le temps imparti		
<b>2.3</b>	<b>Fabrication de céréales petit-déjeuner</b>		
<b>A:</b>	Préparation de la ligne de production		a) Montage de la buse b) Contrôle du parallélisme c) Préchauffage (plaque avant + four + extrudeur) d) Contrôle des ingrédients e) Exécuter le mélange f) Calibration des doseurs g) Calibration des sondes h) Démarrage de l'extrudeur et Stabilisation du produit i) Fabrication du produit j) Séchage k) Arrêt de la ligne l) Démontage de la buse m) Granulateur n) Ouverture de l'extrudeur o) Arrêt de la ligne
<b>Z:</b>	Obtention d'un produit correspondant à la qualité définie, selon le temps imparti		

**Position d'examen 2**                      **Fabrication de denrées alimentaires**  
**Durée de l'examen (indicative)**      **330 min.**

A = situation de départ  
 Z = objectif

candidat(e) \_\_\_\_\_

<b>2.4</b>	<b>Innovation d'un produit</b>		
	<b>A: Mise en place des ingrédients et du matériel</b>		a) Préparation de la recette
	<b>Z: Nettoyage de la place de travail</b>		b) Traitement thermique
			c) Dégustation du produit fini

**Position d'examen 3 Remplissage ou emballage de denrées alimentaires**
**Durée de l'examen (valeur indicative) 90 min.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) \_\_\_\_\_

**Exigences / indications :**

Le domaine des produits secs et instantanés étant tellement vaste, l'apprenti est examiné dans les technologies mises à disposition durant son apprentissage. Il faut choisir une des sous-position 3.1 à 3.3.

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
<b>3.1</b>	<b>Emballage avec une ensacheuse verticale ou sachet sous vide</b>		
<b>A:</b>	Démarrage de la machine		g) Mise en place du film h) Chauffage de la machine i) Entrée des paramètres j) Contrôle des soudures k) Contrôle du centrage du film l) Remplissage des sticks m) Calibrages n) Analyses en ligne o) Arrêt de la machine
<b>Z :</b>	Obtention d'un produit fini correspondant à la qualité définie, à la quantité demandée, selon le temps imparti		
<b>3.2</b>	<b>Remplissage de bocaux de café ou poudres d'herbes</b>		
<b>A:</b>	Démarrage de la ligne		a) Remplir les bocaux b) Vidanger le produit c) Faire un changement d'étiquette ou expliquer d) Effectuer les réglages nécessaires e) Contrôler la ligne f) Expliquer l'arrêt de la ligne g) Rendre la ligne à l'opérateur
<b>Z :</b>	Obtention d'un produit fini correspondant à la qualité définie, à la quantité demandée, selon le temps imparti		
<b>3.3</b>	<b>Fardeleuse</b>		
<b>A:</b>	Machine prête à l'emploi		a) Expliquer le démarrage b) Mettre les barquettes dans les magasins
<b>Z :</b>	Obtention d'un produit fini correspondant à la qualité définie, à la quantité demandée, selon le temps imparti		c) Changer la bobine et expliquer d) Contrôler l'étiquetage e) Contrôler le collage f) Expliquer l'arrêt de la ligne

**Position d'examen 4**
**Assurance de la durabilité et de la sécurité**
**Durée d'examen (indicative)**
**240 min.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) \_\_\_\_\_

**Exigences / Indications :**

Le domaine des produits secs et instantanés étant tellement vaste, l'apprenti est examiné dans les technologies mises à disposition durant son apprentissage. Les sous-positions 4.1, 4.2 & 4.3 sont évaluées lors des travaux des positions d'examens 1-2-3. Les autres sous-positions sont à évaluer selon le programme établi par l'entreprise formatrice.

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
<b>4.1</b>	<b>Contrôle de processus en ligne</b>		
<b>A:</b>	Tout au long de la production, des contrôles de qualités sont effectués.		Température Poids Humidité Documents de suivi
<b>Z:</b>	Les résultats sont documentés, interprétés et les mesures de correction sont prises.		
<b>4.2</b>	<b>Assurance de la qualité</b>		
<b>A:</b>	Tout au long de la production les directives de protection de l'environnement et de sécurité de l'entreprise doivent être appliquées	a) Nettoyage  b) Lutte contre les nuisibles  c) Recyclage  d) Hygiène	Expliquer les plans de nettoyage et les utiliser correctement Expliquer les règles de nettoyage de l'entreprise  Décrire le contrôle des nuisibles et les mesures de protection y relatif (pièges à mites, pièges à souris,...)  Décrire le système de recyclage des matières principales utilisées dans l'entreprise.  Expliquer les mesures d'hygiène de l'entreprise (vêtements, hygiène personnelle, blessure,...)
<b>Z:</b>	Utilisation correcte et comprise du système de qualité de l'entreprise	e) Laboratoire (facultatif)	Analyses chimiques, physiques ou microbiologiques en laboratoire.
	<b>4.2.1 Contrôle du café vert et petite torréfaction ou des HSA</b>		
<b>A:</b>	Préparation de la dégustation		a) mise en place de la dégustation et des feuilles de dégustation
<b>Z:</b>	Dégustation du café vert / des herbes sèches aromatiques		
	<b>4.2.2. Analyse sensorielle produit fini</b>		
<b>A:</b>	Préparation de la dégustation		a) mise en place de la dégustation b) Evaluation du produit c) Adaptation des paramètres
<b>Z:</b>	Dégustation du produit fini		

**Position d'examen 4**
**Assurance de la durabilité et de la sécurité**
**Durée d'examen (indicative)**
**240 min.**

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) \_\_\_\_\_

	<b>4.2.3. CIP (Cleaning in Place)</b>		
<b>A :</b>	Préparer le client CIP		a) Faire la titration
<b>Z :</b>	Transmettre le client CIP aux collègues pour le rinçage et terminer le processus		b) Expliquer le CIP c) Démarrer le CIP
	<b>4.2.3. Entrées NesTMS</b>		
<b>A :</b>	Classer les feuilles par essai		a) Entrer les données dans le système
<b>Z :</b>	Valider les essais		
<b>4.3</b>	<b>Environnement et sécurité au travail</b>		
<b>A:</b>	Tout au long de la production les directives de protection de l'environnement e de sécurité de l'entreprise doivent être appliquées		Citer et utiliser les équipements de protection Expliquer les systèmes d'arrêts d'urgence et de sécurité Citer les règles de sécurité de base
<b>Z:</b>	Utilisation correcte et comprise du système de qualité de l'entreprise		