

Instruction pour le travail pratique prescrit (TPP) Domaine spécifique produits de convenience

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
(et produit intermédiaire)**
Durée de l'examen (indicative)
3 heures

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) _____

Exigences / Indications :

La sous-position 1.4 est obligatoire ; il faut choisir deux des sous-positions 1.1 , 1.2 ou 1.3

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
1.1	Réception de la matière première		
A:	Réception de la matière première brute	Gestion du temps de repos	Contrôle de la température Gestion du temps
Z:	Les matières premières sont stockées aux endroits définis Les matières premières sont pesées et conditionnées selon les directives de l'entreprise		
1.2	Calibrage de la matière première		
A:	Reprise de l'installation de calibrage non programmée		Identification des matières à calibrer
Z:	Obtention de la matière première standardisée selon les directives de l'entreprise		
1.3	Lavage-triage / Pelage-triage		
A:	Reprise de l'installation non programmée		
Z:	Suite du processus selon les directives de l'entreprise		
1.4	Préparation des auxiliaires technologiques		
A:	Préparation des ingrédients selon les recettes de l'entreprise		Variable selon l'entreprise et la recette (Jus – poudre – vinaigre – etc...)
Z:	Obtention d'un produit selon spécifications de l'entreprise		Contrôle selon les indications de l'entreprise

Position d'examen 2
Fabrication de denrées alimentaires
Durée de l'examen (indicative)
7 heures

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) _____

Exigences / Indications :

Deux sous-positions, au minimum, doivent faire l'objet de l'examen.

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
2.1	Fabrication d'un condiment		
A:	Reprise de la ligne de production non programmée	Mayonnaise, sauce à salade, ketchup, etc...	Respect des paramètres de production définis Respect de la recette.
Z:	Obtention d'un produit fini prêt au conditionnement		
2.2	Fabrication d'une moutarde		
A:	Reprise de la ligne de production non programmée	Moutarde	Respect des paramètres de production définis Respect de la recette.
Z:	Obtention d'un produit fini prêt au conditionnement		
2.3	Fabrication d'une conserve		
A:	Reprise de la ligne de production non programmée	Conserve de produit au vinaigre, etc...	Respect des paramètres de production définis Respect de la recette.
Z:	Obtention d'un produit fini prêt au conditionnement		
2.4	Fabrication d'un produit pré-frit I		
A:	Reprise de la ligne de production non programmée	Frites	Respect des paramètres de production définis Respect des paramètres de productions
Z:	Obtention d'un produit fini prêt au conditionnement		

2.5 A: Z:	Fabrication d'un produit pré-frit II Reprise de la ligne de production non programmée Obtention d'un produit fini prêt au conditionnement	Croquettes de rösti, duchesse, galette, etc...	Respect des paramètres de production définis Respect des paramètres de productions
2.6 A: Z:	Fabrication d'un produit enrobé Reprise de la ligne de production non programmée Obtention d'un produit fini prêt au conditionnement	Wedge's, etc...	Respect des paramètres de production définis Respect des paramètres de productions

Position d'examen 3
Remplissage ou emballage de denrées alimentaires
Durée de l'examen (valeur indicative) 3 heures

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) _____

Exigences / indications :

Deux sous-positions, au minimum, doivent faire l'objet de l'examen.

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
3.1	Emballage avec une ensacheuse verticale		
A:	Reprise de l'installation d'emballage non programmée, sans film et sans étiquette		Mise en place du film Contrôle de la date Contrôle des soudures Contrôle du centrage du film Contrôle du poids
Z:	Obtention d'un produit fini emballé correspondant à la qualité définie, à la quantité commandée, selon le temps imparti		
3.2	Emballage sous atmosphère modifiée		
A:	Reprise de l'installation d'emballage non programmée, sans film et sans étiquette		Mise en place du film Contrôle de la date Contrôle du centrage du film Contrôle de l'étanchéité Contrôle du CO ₂ et/ou oxygène Contrôle selon spécification de l'entreprise Contrôle du poids
Z:	Obtention d'un produit fini emballé correspondant à la qualité définie, à la quantité commandée, selon le temps imparti		
3.3	Emballage de conserves		
A:	Reprise de l'installation d'emballage non programmée, sans étiquette		Contrôle de la date Contrôle du poids y.c. palettisation
Z:	Obtention d'un produit fini emballé correspondant à la qualité définie, à la quantité commandée, selon le temps imparti, y.c. sur-emballage		
3.4	Emballage avec une autre installation		
A:	Reprise de l'installation d'emballage non programmée, sans sachet ou film et sans étiquette	Big bag, bidon, sachet, coupelle, tube, bocal.	Contrôle selon spécification de l'entreprise
Z:	Obtention d'un produit fini emballé correspondant à la qualité définie, à la quantité commandée, selon le temps imparti		

Position d'examen 4
Assurer la durabilité et la sécurité
Durée d'examen (indicative)
3 heures

A = situation de départ

Z = objectif

candidat(e) _____

Exigences / Indications :

Les trois sous-positions doivent faire l'objet d'un examen.

Sous-pos.	Travaux obligatoires	Travaux variables	Indications spécifiques
4.1	Contrôle de processus		
A:	Tout au long de la production des contrôles de qualité sont effectués et des prélèvements d'échantillons sont faits.		Température Poids et dimensions Documents de suivi
Z:	Les résultats sont documentés, interprétés et les mesures de correction sont prises		Evaluation du produit selon la feuille de spécification (dimensions, poids, couleur,...)
4.2	Assurance de la qualité		
A:	Tout au long de la production les directives de qualité de l'entreprise doivent être appliquées		
Z:	Utilisation correcte et comprise du système de qualité de l'entreprise	a) Nettoyage	Expliquer les plans de nettoyage et les utiliser correctement Expliquer les règles de nettoyage de l'entreprise
		b) Lutte contre les nuisibles	Décrire le contrôle des nuisibles et les mesures de protection y relatif (pièges à mites, pièges à souris,...)
		c) Recyclage	Décrire le système de recyclage des matières principales utilisées dans l'entreprise.
		d) Hygiène	Expliquer les mesures d'hygiène de l'entreprise (vêtements, hygiène personnelle, blessure,...)
		e) Laboratoire (facultatif)	Analyses chimiques, physiques ou microbiologiques en laboratoire.
4.3	Environnement et sécurité au travail		
A:	Tout au long de la production les directives 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
Z:	Utilisation à bon escient des systèmes et équipements de sécurité		Citer les règles de sécurité de base