

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 carnés

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
	Programme cadre des cours interentreprises	5 - 8

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 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 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.foodtechnologue.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 "produits carnés" comportent 5 journées de 8 heures. Ils se déroulent pendant 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 technologue en denrées alimentaires CFC du 5 septembre 2012 (partie A).

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

domaine spécifique "produits carnés" :

Cours/durée	Année	Objectifs évaluateurs
5 jours	2e année	Produits à partir de masses 5.4.1 Denrées alimentaires 5.4.2 Processus 5.4.3 Machines / installations de remplissage et d'emballage 5.4.4 Développement de recettes 5.4.6 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 technologie en denrées alimentaires CFC (partie A) du 5 septembre 2012.

Fabriquer des produits carnés			
Objectifs évaluateurs des cours interentreprises	Exigence / activité	Année	Remarques
Denrées alimentaires (plan de formation 5.4.1)		2	
Les TDA fabriquent des produits des groupes suivants : - saucisses échaudées - saucisses crues - saucisses cuites - salaisons cuites - salaisons crues	Stocker les matières premières, les matières auxiliaires et les adjuvants et les approvisionner en temps utile et de manière optimale pour leur traitement. Fabriquer des saucisses et des salaisons spécifiques à l'entreprise.		
Procédés / machines (plan de formation 5.4.2)		2	
Les TDA déterminent à partir de recettes le procédé qui convient.	Préparer des produits carnés en suivant une recette et en appliquant les processus appropriés.		
Lors de la fabrication de produits, ils emploient de manière appropriée les procédés suivants : - de tranchage / broyage - hachage - cuisson	Transformer industriellement des matières premières et des produits semi-finis au moyen de processus physiques, chimiques et biologiques.		

<ul style="list-style-type: none"> - de réchauffage - pasteurisation - stérilisation - de blanchiment - réfrigération - congélation - de séchage - fromage <li style="padding-left: 20px;">de mélange - salage à l'eau et à sec - production et stockage de viande 			
<p>Lors de la fabrication de produits, ils emploient de manière appropriée les machines suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - installation de fumage et de cuisson - installations frigorifiques et de congélation - chambre de maturation - appareils de pasteurisation / à plaques - autoclaves - hache-viandes - mélangeurs - remplisseurs / formeurs - machines à trancher - hachoirs 	<p>Régler les installations et les mettre en marche.</p> <p>Assurer l'approvisionnement des produits correspondants.</p> <p>Utilisation efficace des machines et des installations, conformément à leur but d'utilisation optimal.</p> <p>Utilisation économe, et respectueuse de l'environnement, lors du processus de travail.</p>		
<p>Machines / installations de remplissage et d'emballage (plan de formation 5.4.3)</p>		<p>2</p>	
<p>Les TDA expliquent l'assemblage, les possibilités d'utilisation et</p>	<p>Connaître la procédure d'emballage.</p>		

<p>les principes de fonctionnement des machines et installations de remplissage et d'emballage de produits carnés.</p> <ul style="list-style-type: none"> - thermoformeuses - machines à faire le vide - ensacheuses - peseuses / balances à têtes multiples - machines de conditionnement en barquettes - détecteurs de métaux 	<p>Réglage des installations d'emballage de manière à ce qu'elles fonctionnent correctement.</p> <p>Utilisation et commande autonome des installations et des lignes de produits. Contrôle, en cours de processus, des produits emballés.</p>		
<p>Ils justifient pour divers produits le procédé qui convient, les machines et les installations</p>	<p>Appliquer aux diverses denrées alimentaires le processus d'emballage qui convient.</p>		
<p>Développement de recettes (plan de formation 5.4.4)</p>		<p>2</p>	
<p>Les TDA interprètent les recettes existantes</p>	<p>Interpréter les recettes. Utiliser correctement la marche à suivre pour les dosages.</p>		
<p>Ils effectuent un calcul de quantité sur la base d'une commande de production et d'une recette et tiennent compte des pertes.</p>	<p>Effectuer des calculs et évaluer les résultats.</p>		
<p>Les TDA présentent un procédé de production industrielle schématique à partir d'un produit.</p>	<p>Établir et interpréter un organigramme.</p>		
<p>Ils décrivent l'influence des matières premières, de la technologie et du procédé sur le produit</p>	<p>Présenter les problèmes qui se posent lors du passage des charges d'essai à la production.</p>		

fini.			
Assurance qualité et fiabilités des procédés (plan de formation 5.4.6)		2	
Les TDA citent les exigences de qualité et les étapes de contrôle de produits qu'ils ont eux-mêmes fabriqués	Procéder à des contrôles analytiques, évaluer les résultats et les enregistrer.		
Ils déterminent la qualité des produits à l'aide d'un contrôle de produits carnés.	Effectuer des contrôles d'analyse sensorielle. Employer des critères de validation.		
Risques (plan de formation 4.3.1)		2	
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.	Connaître et éviter les risques d'accident et les situations dangereuses pour la santé.		
Équipements et dispositifs de protection (plan de formation 4.3.2)		2	
Les TDA expliquent l'utilité des équipements de protection personnels et des dispositifs de protection de l'entreprise, et les utilisent de manière appropriée.	Appliquer de manière conséquente toutes les mesures destinées à éviter les accidents et les problèmes de santé liés au travail.		
Ils emploient correctement les techniques de travail sûres et ergonomiques.	Installer de manière ergonomique les postes de travail et employer des techniques de travail ergonomiques.		

Premiers secours (plan de formation 4.3.3)		2	
Les TDA citent l'organisation des premiers secours dans le cadre des cours interentreprises.	Employer et connaître les mesures de premier secours, les consignes de sécurité et l'organisation de la sécurité.		
Protection de l'environnement dans l'entreprise et développement durable (plan de formation 4.4.2)		2	
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.	Utilisation économe de l'énergie et des autres ressources de l'entreprise. Respecter les prescriptions de l'entreprise en matière de protection de l'environnement.		
Matières et déchets (plan de formation 4.4.3)		2	
Les TDA évitent, réduisent, éliminent ou recyclent correctement les matières et les déchets en respectant les normes légales et les prescriptions des cours interentreprises	Connaître et employer les concepts d'élimination des déchets.		
Travail en épargnant les ressources (plan de formation 4.4.4)		2	
Les TDA utilisent de manière économe, efficace et attentive les ressources de l'entreprise.			