

Plan de formation

relatif à l'ordonnance du SEFRI du [date d'édiction de la nouvelle orfo] sur la formation professionnelle initiale de

praticienne en denrées alimentaires AFP / praticien en denrées alimentaires AFP

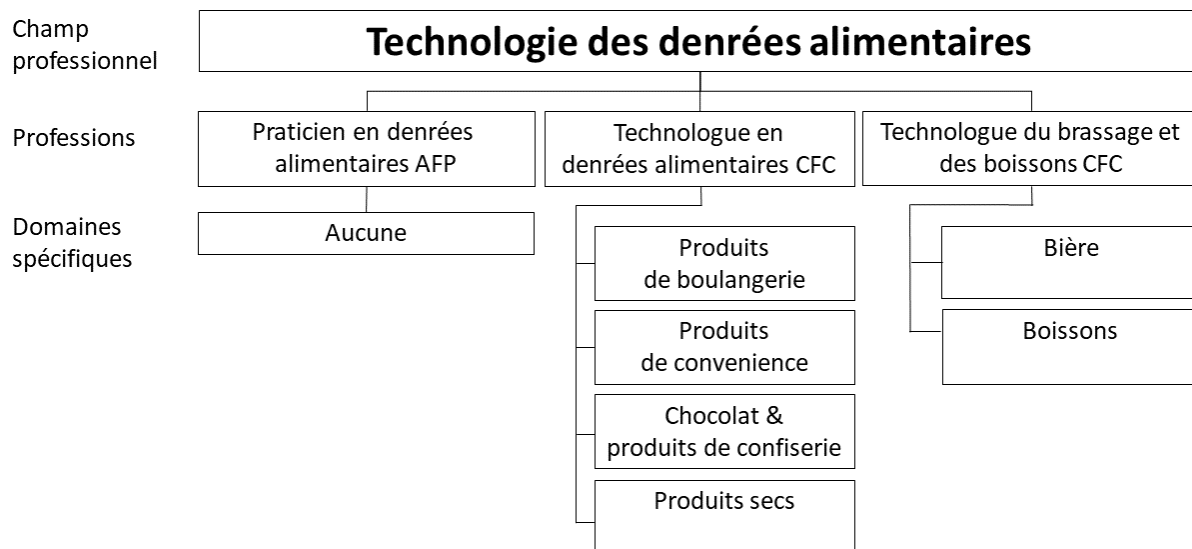
du [date d'élaboration et de signature du plan de formation par l'Ortra, cf. p. 10 du présent document]

en cas de révision partielle du plan de formation (état le...) date d'élaboration et de signature de la feuille de modification par l'Ortra

N° de la profession 21417

Table des matières

1. Introduction 4



4

2. Bases de la pédagogie professionnelle 5

2.1	Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles	5
2.2	Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle	7
2.3	Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom)	7
2.4	Collaboration entre les lieux de formation	9

3. Profil de qualification 10

3.1	Profil de la profession	10
3.2	Vue d'ensemble des compétences opérationnelles	12
3.3	Niveau d'exigences de la profession	13

4. Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation 14

Élaboration 35

Annexe 1 : Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité 36

Glossaire 49

Liste des abréviations

AFP	Attestation fédérale de formation professionnelle
CFC	Certificat fédéral de capacité
CSFO	Centre suisse de services Formation professionnelle orientation professionnelle, universitaire et de carrière
CSFP	Conférence suisse des offices de la formation professionnelle
LFPr	Loi fédérale sur la formation professionnelle, 2004
OFEV	Office fédéral de l'environnement
OFPr	Ordonnance sur la formation professionnelle, 2004
OFSP	Office fédéral de la santé publique

Orfo	Ordonnance sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation)
Ortra	Organisation du monde du travail (association professionnelle)
SECO	Secrétariat d'État à l'économie
SEFRI	Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation
Suva	Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents

1. Introduction

En tant qu'instrument servant à promouvoir la qualité¹ de la formation professionnelle initiale de praticienne et de praticien en denrées alimentaires sanctionnée par une attestation fédérale de formation professionnelle, le plan de formation décrit les compétences opérationnelles que les personnes doivent avoir acquises à la fin de leur formation. Dans le même temps, il sert de base aux responsables de la formation professionnelle dans les entreprises formatrices et les écoles professionnelles pour la planification et l'organisation de la formation.

Le plan de formation est aussi un guide auquel les personnes en formation peuvent se reporter.

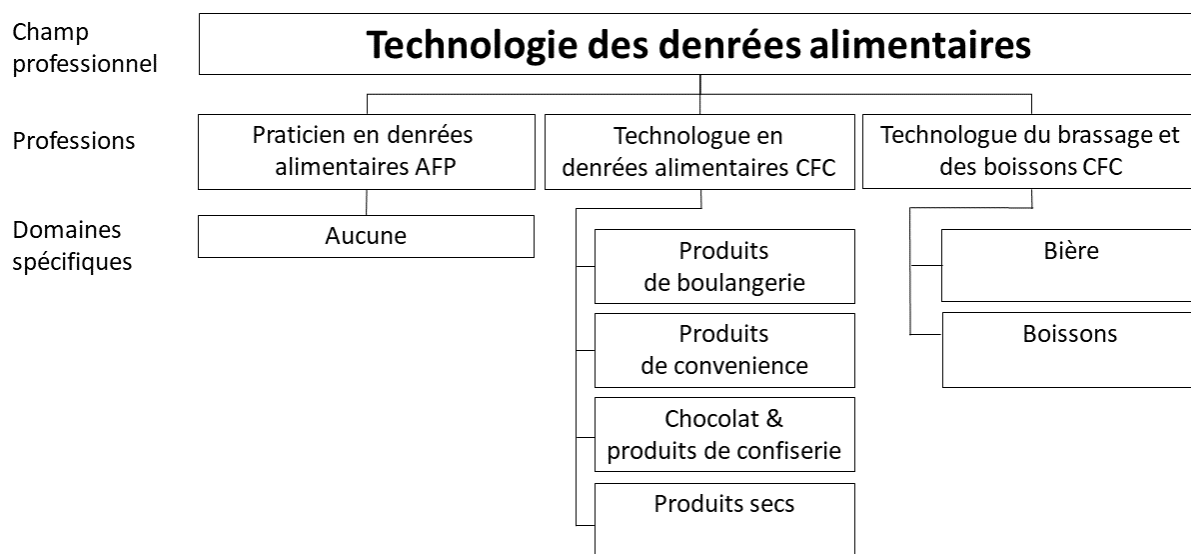


Figure 1: Modèle de formation du champ professionnel « technologie des denrées alimentaires ».

¹ voir art. 12, al. 1, let. c, de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr) et l'art. [chiffre] de l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation professionnelle ; orfo) de praticienne en denrées alimentaires AFP / praticien en denrées alimentaires AFP.

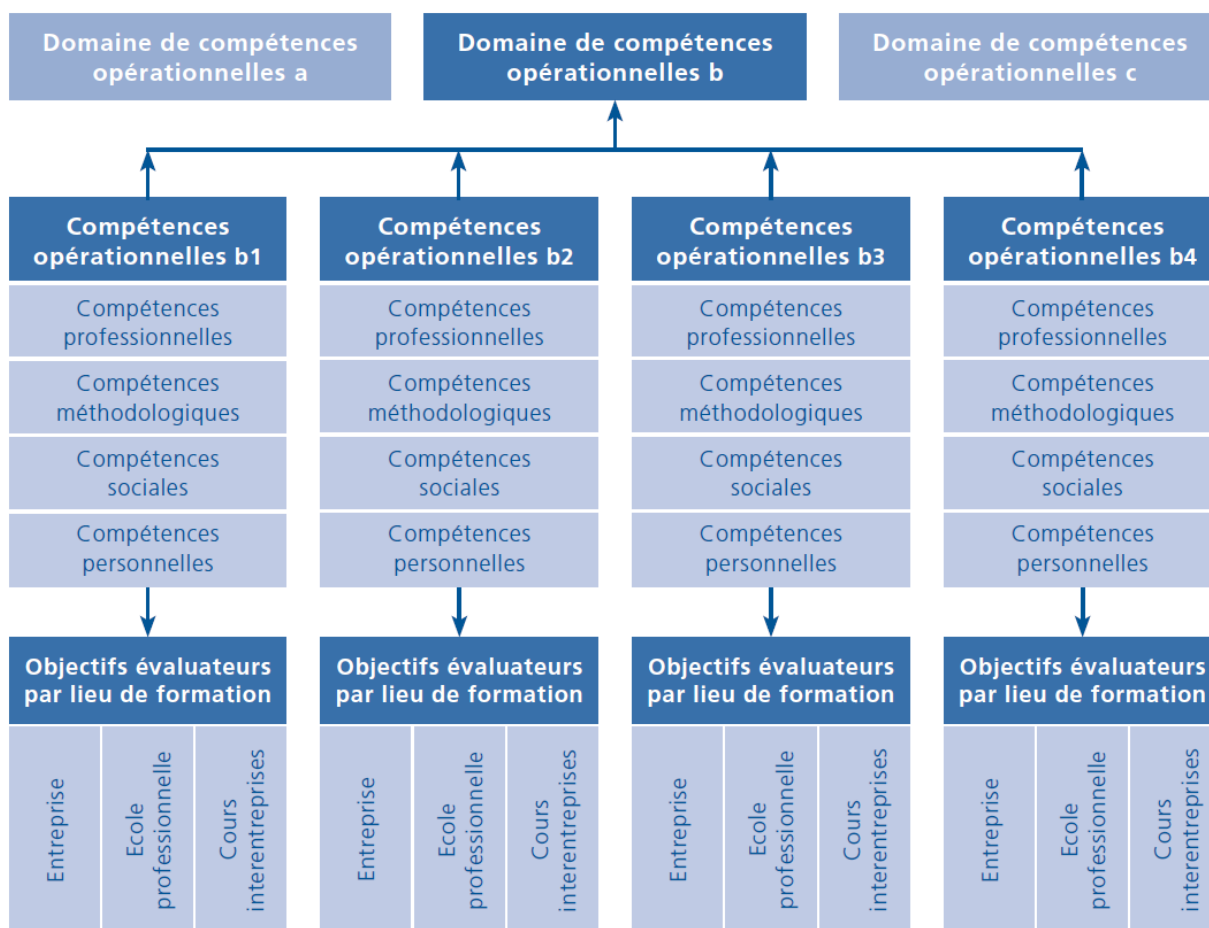
2. Bases de la pédagogie professionnelle

2.1 Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles

Le présent plan de formation constitue la base en matière de pédagogie professionnelle pour la formation professionnelle initiale de praticienne en denrées alimentaires AFP / praticien en denrées alimentaires AFP. Le but de la formation professionnelle initiale est l'acquisition de compétences permettant de gérer des situations professionnelles courantes. Pour ce faire, les personnes en formation développent les compétences opérationnelles décrites dans ce plan de formation tout au long de leur apprentissage. Ces compétences ont valeur d'exigences minimales pour la formation. Elles délimitent ce qui peut être évalué lors des procédures de qualification.

Le plan de formation précise les compétences opérationnelles à acquérir. Ces compétences sont présentées sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs.

Représentation schématique des domaines de compétences opérationnelles, des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs par lieu de formation :



La profession de praticienne en denrées alimentaires AFP / praticien en denrées alimentaires AFP comprend **quatre domaines de compétences opérationnelles**. Ces domaines définissent et justifient les champs d'action de la profession tout en les délimitant les uns par rapport aux autres.

Exemple : Domaine de compétences opérationnelles a : préparation et coordination de la production

Chaque domaine de compétences opérationnelles comprend un nombre défini de **compétences opérationnelles**. Ainsi, le domaine de compétences opérationnelles a : préparation et coordination de la production regroupe 5 compétences opérationnelles. Ces dernières correspondent à des situations professionnelles courantes. Elles décrivent le comportement que les personnes en formation doivent adopter lorsqu'elles se trouvent dans ces situations. Chaque compétence opérationnelle recouvre quatre dimensions : les compétences professionnelles, les compétences méthodologiques, les compétences

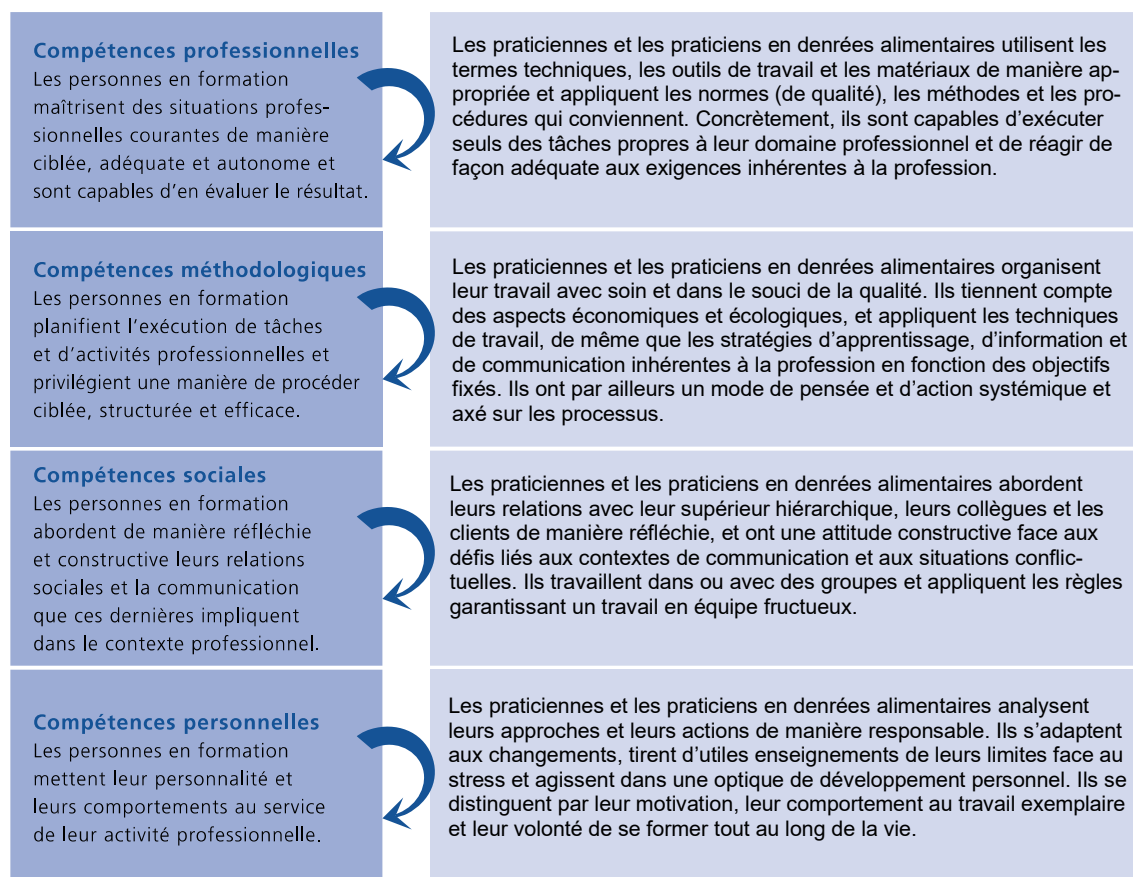
personnelles et les compétences sociales (voir chap. 2.2). Ces quatre dimensions sont intégrées aux objectifs évaluateurs.

Les compétences opérationnelles sont traduites en **objectifs évaluateurs par lieu de formation**, garantissant ainsi la contribution de l'entreprise formatrice et de l'école professionnelle à l'acquisition des différentes compétences opérationnelles. Ces objectifs sont reliés entre eux de manière cohérente afin d'instaurer une collaboration effective entre les lieux de formation (voir chap. 2.4).

2.2 Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle

Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles. Pour que les praticiennes et les praticiens en denrées alimentaires aient d'excellents débouchés sur le marché du travail, il faut qu'ils acquièrent l'ensemble de ces compétences tout au long de leur formation professionnelle initiale sur les deux lieux de formation, c'est-à-dire aussi bien au sein de l'entreprise formatrice qu'à l'école professionnelle. Le tableau ci-après présente le contenu des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle et les interactions entre ces quatre dimensions.

Compétence opérationnelle



2.3 Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom)

Chaque objectif évaluateur est évalué à l'aune d'un niveau taxonomique (6 niveaux de complexité : C1 à C6). Ces niveaux traduisent la complexité des objectifs évaluateurs. Ils sont définis comme suit :

Niveau	Opération	Description
C 1	Savoir	Les praticiennes et les praticiens en denrées alimentaires restituent des informations mémorisées et s'y réfèrent dans des situations similaires.
C 2	Comprendre	Les praticiennes et les praticiens en denrées alimentaires expliquent ou décrivent les informations mémorisées avec leurs propres mots.
C 3	Appliquer	Les praticiennes et les praticiens en denrées alimentaires mettent en pratique les technologies/aptitudes acquises dans des situations nouvelles.
C 4	Analyser	Les praticiennes et les praticiens en denrées alimentaires analysent une situation complexe : ils la décomposent en éléments distincts, relèvent les rapports entre ces éléments et identifient les caractéristiques structurelles.
C 5	Synthétiser	Les praticiennes et les praticiens en denrées alimentaires combinent les différents éléments d'une situation et les assemblent en un tout.

C 6	Évaluer	Les praticiennes et les praticiens en denrées alimentaires évaluent une situation plus ou moins complexe sur la base de critères donnés.
------------	----------------	--

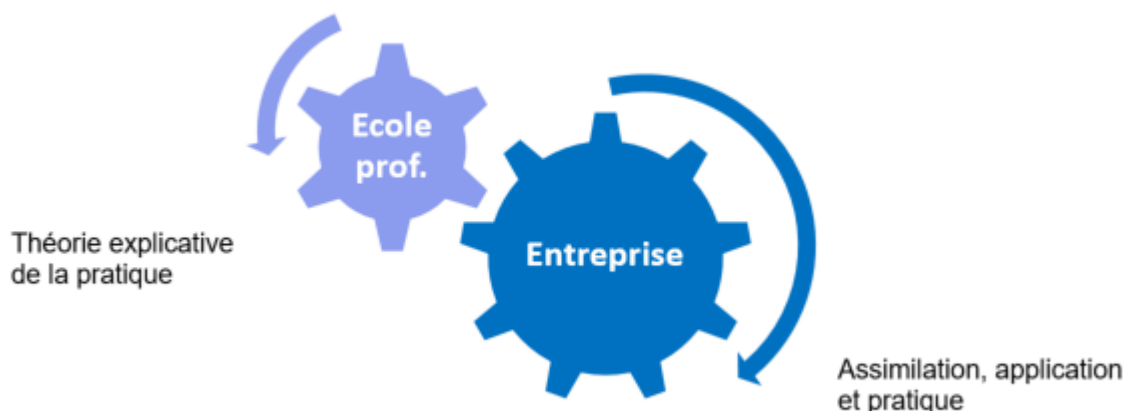
2.4 Collaboration entre les lieux de formation

La coordination et la coopération entre les lieux de formation (concernant les contenus, les méthodes de travail, la planification, les usages de la profession) sont deux gages de réussite essentiels pour la formation professionnelle initiale. Les personnes en formation ont besoin d'être soutenues pendant toute la durée de leur apprentissage afin de parvenir à faire le lien entre la théorie et la pratique. D'où l'importance de la collaboration entre les lieux de formation et de la responsabilité qui incombe aux trois lieux de formation dans la transmission des compétences opérationnelles. Chaque lieu de formation participe à cette tâche commune en tenant compte de la contribution des autres lieux de formation. Ce principe de collaboration permet à chaque lieu de formation de faire en permanence le point sur sa propre contribution et de l'optimiser en conséquence. C'est là un moyen d'améliorer la qualité de la formation professionnelle initiale.

Le rôle de chaque lieu de formation peut être résumé comme suit :

- Entreprise formatrice : dans le système dual, la formation à la pratique professionnelle a lieu dans l'entreprise formatrice, au sein d'un réseau d'entreprises formatrices, dans une école de métiers ou de commerce, ou dans toute autre institution reconnue compétente en la matière et permettant aux personnes en formation d'acquérir les aptitudes pratiques liées à la profession choisie.
- École professionnelle : elle dispense la formation scolaire, qui comprend l'enseignement des connaissances professionnelles, de la culture générale et de l'éducation physique.

Les interactions entre les lieux de formation peuvent être représentées comme suit :



La mise en place d'une coopération réussie entre les lieux de formation repose sur les instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale (voir annexe).

3. Profil de qualification

Le profil de qualification décrit le profil professionnel ainsi que les compétences opérationnelles à acquérir et le niveau d'exigences de la profession. Il indique les qualifications que les praticiens en denrées alimentaires doivent posséder pour pouvoir exercer la profession de manière compétente et conformément au niveau requis.

En outre, le profil de qualification sert de base à la composition des procédures de qualification, à la classification du diplôme de la formation professionnelle dans le cadre national des certifications de la Suisse (CNC formation professionnelle) et à l'élaboration du supplément descriptif du certificat.

3.1 Profil de la profession

Les praticiens en denrées alimentaires AFP sont des spécialistes de la production de denrées alimentaires et de boissons d'un haut niveau de qualité. Ils sont typiquement responsables de la conduite d'une installation spécifique et d'une partie du processus de production. Ils travaillent dans diverses branches de l'industrie alimentaire comme par exemple les produits de boulangerie, le chocolat et les produits de confiserie, les produits secs, les produits de convenance, les produits carnés, les boissons et la bière, mais aussi de nouveaux produits tels que les succédanés de viande ou les produits destinés aux personnes suivant des régimes alimentaires particuliers.

Leurs connaissances de base dans le domaine de la technologie alimentaire leur permettent de se familiariser rapidement avec d'autres technologies de fabrication ainsi que d'autres professions/branches apparentées et assurent leurs chances sur le marché du travail.

Domaine d'activité

Les praticiens en denrées alimentaires travaillent dans des entreprises de l'industrie alimentaire et des boissons allant de la petite entreprise aux groupes actifs à l'échelle internationale en passant par des structures de taille moyenne. Typiquement, ils sont responsables de la conduite d'une installation de production spécifique, dans le processus de fabrication et/ou le processus d'emballage. À cet effet, ils collaborent étroitement avec les technologues en denrées alimentaires de leur entreprise, qui dirigent l'ensemble du processus de production. Dans les petites entreprises, ils travaillent parfois de manière artisanale sur de petites installations. Ils assurent que les directives en matière de qualité, d'hygiène, de sécurité au travail et de productivité sont appliquées.

Dans leur quotidien professionnel, ils sont en contact avec diverses parties prenantes. Ils reçoivent leurs mandats de la part de responsables d'entreprise, de service ou d'équipe. Au sein de l'entreprise, ils communiquent avec l'équipe et instruisent le personnel auxiliaire.

Principales compétences opérationnelles

Les praticiens en denrées alimentaires préparent la production sur une installation spécifique dont ils sont responsables. Ils effectuent les étapes de travail selon le mandat reçu et préparent les matières premières et emballages et l'installation nécessaires. Par ailleurs, ils instruisent les collaborateurs de la production travaillant sur la ligne.

Les praticiens en denrées alimentaires conduisent une installation de production spécifique, que ce soit dans la fabrication ou l'emballage. Font partie des tâches la mise en route et l'arrêt de l'installation, la surveillance continue et l'exécution des contrôles prescrits durant le processus.

Lorsque la production est terminée, les praticiens en denrées alimentaires stockent les diverses matières nécessaires à la production, les emballages et les produits finis selon les directives applicables en matière d'hygiène. Si la procédure le prévoit, ils libèrent les produits pour les processus consécutifs, p. ex. pour l'emballage ou la livraison. Ils saisissent les données de la production de manière fiable dans les systèmes de leur entreprise. Pour terminer, ils assurent un nettoyage irréprochable de l'installation et recyclent les co-produits afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Dans le cadre de leur champ d'activité, les praticiens en denrées alimentaires participent à l'optimisation des processus de production. Ainsi, ils remédient aux dérangements courants sur leur installation de manière autonome ou élaborent des propositions d'amélioration en collaboration avec leur équipe.

Exercice de la profession

Les praticiens en denrées alimentaires doivent assurer la qualité des denrées alimentaires et des boissons au cours d'une étape spécifique du processus. Pour ce faire, ils disposent de connaissances de base dans le domaine de la technologie alimentaire. Ils sont prêts à agir consciencieusement et à travailler avec précision sous leur propre responsabilité dans leur champ d'activité. Ils sont conscients des exigences élevées relatives à la qualité des denrées alimentaires ou des boissons et de l'importance de l'hygiène et de la documentation.

Une des tâches centrales consiste à identifier à temps les risques et les dérangements sur une installation spécifique. Pour ce faire, ils respectent strictement les procédures et les directives de contrôle prescrites. En cas d'écarts, ils sont en mesure de réagir rapidement et d'informer les supérieurs. En réduisant les erreurs, ils contribuent à l'efficacité des processus et donc à une rentabilité élevée de leur entreprise.

Le travail s'effectue généralement au sein d'équipes hétérogènes, caractérisées par une diversité de langues, de cultures, d'origines et de niveaux de formation. Les praticiens en denrées alimentaires s'expriment de manière compréhensible. Ils sont en mesure d'exprimer clairement leurs propres préoccupations et de répondre de manière constructive aux questions et aux besoins des autres membres de l'équipe. Ils contribuent ainsi à une culture d'entreprise positive.

Les praticiens en denrées alimentaires sont habitués à travailler de manière souple en équipe. Ils sont résistants et capables de s'adapter aux différentes conditions climatiques, telles que la chaleur et le froid. Les tâches répétitives, les activités manuelles et les travaux de nettoyage font aussi partie de leur quotidien.

Importance de la profession pour la société, l'économie, la nature et la culture

Les praticiens en denrées alimentaires transforment des matières premières en denrées alimentaires et en boissons. Ils contribuent de manière importante à l'approvisionnement en denrées alimentaires en Suisse en mettant à disposition des denrées alimentaires et des boissons sûres et de longue conservation. De plus, avec leurs produits, ils contribuent au plaisir et à la convivialité.

Les denrées alimentaires et les boissons jouissent également d'une reconnaissance et d'une considération élevées à l'échelle internationale. Ils représentent souvent des biens culturels typiques de la Suisse et sont liés à des valeurs telles que la qualité, la sécurité, la tradition et l'innovation.

Dans la mesure de leurs possibilités, les praticiens en denrées alimentaires s'engagent à utiliser des matériaux durables et des processus de production sobres en ressources. Ils tiennent compte des mesures de protection de l'environnement prévues par leur entreprise et par la loi et identifient les potentiels d'amélioration. Ainsi, ils contribuent à la protection de l'environnement et à une économie et une société durable.

Culture générale

L'enseignement en culture générale transmet des compétences fondamentales permettant aux personnes en formation de s'orienter sur les plans personnel et social et de relever des défis tant privés que professionnels.

3.2 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles

↓ Domaines de compétences opérationnelles

a	Préparation et coordination de la production*	a1 : préparer le poste de travail pour la production de denrées alimentaires ou de boissons	a2 : réceptionner et expliquer l'ordre de production	a3 : préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires, les additifs, les emballages ainsi que les consommables	a4 : préparer l'installation de production de denrées alimentaires ou de boissons	a5 : donner des instructions au personnel de production travaillant sur l'installation
b	Conduite d'une installation de production	b1 : mettre en route l'installation de production de denrées alimentaires ou de boissons	b2 : contrôler et documenter le processus de production de denrées alimentaires ou de boissons	b3 : diriger et surveiller le processus de production de denrées alimentaires ou de boissons	b4 : arrêter l'installation de production de denrées alimentaires ou de boissons	
c	Clôture de la production	c1 : stocker les matières premières, les matières auxiliaires, les additifs et les produits semi-finis et finis	c2 : libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus consécutifs	c3 : nettoyer le poste de travail et l'installation de production	c4 : saisir les données de production dans les systèmes de gestion ERP de l'entreprise	c5 : trier les co-produits et les déchets de la production de denrées alimentaires ou de boissons pour une revalorisation ou l'élimination
d	Optimisation d'une installation de production	d1 : remédier à des dérangements courants sur l'installation de production	d2 : élaborer des propositions d'amélioration pour l'installation de production avec l'équipe			

* Installation de production = installation de fabrication **et/ou** d'emballage

3.3 Niveau d'exigences de la profession

Le niveau d'exigences de la profession est défini de manière détaillée dans le plan de formation à l'aide des objectifs évaluateurs déterminés à partir des compétences opérationnelles pour les deux lieux de formation. Outre les compétences opérationnelles, l'enseignement de la culture générale est dispensé conformément à l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412.101.241).

4. Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation

Ce chapitre décrit les compétences opérationnelles regroupées en domaines de compétences opérationnelles et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Les instruments servant à promouvoir la qualité, qui sont répertoriés dans l'annexe, viennent soutenir la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale et encourager la coopération entre les deux lieux de formation.

Domaine de compétences opérationnelles a : préparation et coordination de la production		
Compétence opérationnelle a1 : préparer le poste de travail pour la production de denrées alimentaires ou de boissons <i>Les praticiens en denrées alimentaires aménagent leur poste de travail en tenant compte des instructions relatives à l'hygiène et à la sécurité au travail.</i> Ils utilisent correctement leur équipement de protection individuelle et s'assurent de sa fonctionnalité. Ils aménagent leur poste de travail et permettent, grâce à la mise en œuvre conséquente de mesures, d'avoir un poste de travail sûr et hygiénique.		
	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
a1.1	Ils se renseignent sur les dangers et les risques de la production. (C3)	Ils décrivent dans le cadre d'un mandat pratique les dangers et les risques d'une installation choisie au sein de leur entreprise. (C2)
a1.2	Ils utilisent leur équipement de protection individuelle (EPI) conformément aux directives de l'entreprise. (C3)	Ils décrivent dans quelles situations et lors de quelles tâches ils doivent porter un EPI correspondant. (C2) Ils présentent les conséquences d'un non-respect des instructions en matière de sécurité au travail. (C2)
a1.3	Ils entretiennent leur EPI de manière professionnelle et vérifient son bon fonctionnement. (C3)	
a1.4	Ils aménagent leur poste de travail de manière sûre, hygiénique et ordonnée. (C3)	Ils décrivent les conditions-cadres pour un poste de travail sûr et hygiénique. (C2)

Compétence opérationnelle a2 : réceptionner et expliquer l'ordre de production

Les praticiens en denrées alimentaires réceptionnent l'ordre de production de denrées alimentaires ou de boissons et s'assurent qu'ils disposent des informations nécessaires.

En guise de préparation, ils réceptionnent la planification et se font une idée de l'ordre. Pour ce faire, ils s'informent de manière responsable des instructions, normes et directives à respecter et se concertent au sein de l'équipe. En cas de questions concernant le déroulement de la production ou la gestion du temps, ils s'adressent à la personne compétente.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
a2.1	Ils reçoivent des informations et le planning de production et les expliquent. (C3)	
a2.2	Ils s'informent au sujet des instructions, normes et directives qui doivent être respectées durant une production. (C3)	Ils nomment les normes usuelles de la branche et leur application. (C1)
a2.3	Ils se concertent au sein de l'équipe concernant l'ordre (p. ex. déroulement de la production, gestion du temps, normes, instructions). (C3)	Ils appliquent à un exemple les règles d'une communication adaptée à la situation et au groupe cible (p. ex. message formulé avec « je », questions « qui, quoi, quand, comment, ... », feed-back). (C3)
a2.4	Ils s'adressent à la personne compétente en cas d'ambiguïté ou de question. (C3)	

Compétence opérationnelle a3 : préparer et contrôler les matières premières, les matières auxiliaires, les additifs, les emballages ainsi que les consommables pour la production

Les praticiens en denrées alimentaires préparent des matières premières, des matières auxiliaires et des additifs, des emballages ainsi que des consommables de qualité irréprochable conformément aux recettes et nomenclatures.

Ils vérifient si les articles correspondent à la recette et à la date de durabilité minimale et les matières premières de manière sensorielle. En présence d'éventuels défauts, ils prennent des mesures et signalent les écarts. Ils préparent à l'aide de moyens logistiques les matières de qualité irréprochable validée par l'entreprise. Ils veillent à la séparation des matières lorsque les labels ou les allergènes l'exigent. En travaillant de manière ciblée et responsable, ils évitent les défauts de qualité, l'altération et la contamination des différentes matières.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
a3.1	Ils vérifient la conformité des désignations/numéros d'articles avec la recette ainsi que la date de durabilité minimale. (C3)	Ils expliquent les prescriptions en matière de stockage et de traitement des matières premières, des matières auxiliaires, des additifs, des emballages ainsi que des consommables. (C2)
a3.2	Ils contrôlent la qualité de la matière première de manière sensorielle. (C3)	Ils expliquent les différents types de détérioration et les matières premières concernées. (C2) Ils montrent sur la base d'exemples comment les risques peuvent être évités. (C2)
a3.3	Si nécessaire, ils séparent les matières premières, les matières auxiliaires, les additifs, les emballages ainsi que les consommables afin d'éviter toute contamination croisée (p. ex. allergènes, labels). (C3)	Ils expliquent les termes pertinents aux labels et formes d'alimentation spéciales (p. ex. bio, végétarien, kasher, halal). (C2) Ils expliquent les principaux allergènes alimentaires et leurs effets sur les consommateurs. (C2) Ils justifient la manipulation particulière des matières premières et des produits semi-finis par rapport aux labels, formes d'alimentation spéciales et allergènes.. (C2)

a3.4	Ils mettent les matières premières, les matières auxiliaires, les additifs, les emballages ainsi que les consommables à disposition à l'aide de moyens logistiques de l'entreprise. (C3)	
a3.5	Ils signalent les écarts (p. ex. durée de conservation écoulée) et appliquent des mesures de manière autonome dans leur domaine de compétence. (C3)	

Compétence opérationnelle a4 : préparer l'installation de production de denrées alimentaires ou de boissons

Les praticiens en denrées alimentaires préparent leur installation de production de denrées alimentaires ou de boissons dans les délais impartis.

Dans un premier temps, ils assemblent des parties de l'installation et changent les outils et les pièces de format. Ceci dans le but de réduire au maximum les rebuts. Par ailleurs, ils préparent les processus de recyclage ou de traitement ultérieur des co-produits sur l'installation. En outre, ils règlent les paramètres adéquats sur l'installation, effectuent un contrôle de fonctionnement et équipent l'installation. Pendant l'ensemble du processus de préparation, ils travaillent avec les collaborateurs de la ligne et minimisent le risque d'un arrêt de l'installation par des étapes de travail efficaces et coordonnées.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
a4.1	Ils assemblent des parties de l'installation et changent en cas de besoin les outils et les pièces de format dans les délais impartis. (C3)	
a4.2	Ils mettent en place des processus de recyclage ou de traitement ultérieur pour les co-produits sur l'installation (p. ex. recyclage direct, produits organiques et inorganiques, produits de fourrage). (C3)	Ils expliquent le processus des co-produits de leur installation. (C2) Ils expliquent l'utilité des processus de recyclage et de traitement ultérieur en termes de durabilité. (C2)
a4.3	Ils règlent les paramètres (de base) de l'installation selon les directives internes de l'entreprise. (C3)	
a4.4	Ils effectuent un contrôle de fonctionnement de l'installation. (C3)	

a4.5	Ils alimentent l'installation avec des matières premières, des matières auxiliaires, des additifs, des emballages ainsi que des consommables. (C3)	
a4.6	Ils coordonnent la production avec les processus en amont et en aval. (C3)	

Compétence opérationnelle a5 : donner des instructions au personnel de production travaillant sur l'installation

Les praticiens en denrées alimentaires donnent des instructions aux collaborateurs de l'installation. Les instructions sont particulièrement importantes lors des remises.

Ils coordonnent les tâches du personnel présent et, si nécessaire, demandent à temps du renfort. Au début du travail, ils instruisent les collaborateurs et interviennent si nécessaire dans le processus en cours. Ils font des commentaires honnêtes et ouverts sur le travail accompli et acceptent les feedbacks. Ainsi, ils évitent les malentendus et assurent une agréable atmosphère de travail.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
a5.1	Ils répartissent les ressources en personnel qui sont à leur disposition sur l'installation. Ce faisant, ils tiennent compte de leurs capacités en fonction de la situation donnée. (C3)	
a5.2	En cas de besoin, ils demandent en temps utile des collaborateurs de production. (C3)	
a5.3	Ils instruisent les collaborateurs sur leur installation de manière compréhensible et claire. (C3)	<p>Ils expliquent les éléments d'une instruction claire. (C2)</p> <p>Ils instruisent d'autres apprentis dans le cadre de jeux de rôles de manière compréhensible et claire. (C3)</p>

a5.4	Ils interviennent dans le processus de travail pour le corriger. (C3)	
a5.5	Ils donnent un feedback aux autres collaborateurs et ont une attitude constructive face aux retours critiques d'autres collaborateurs. (C3)	<p>Ils expliquent les règles essentielles d'un feedback constructif. (C2)</p> <p>Ils donnent un feedback aux autres apprentis et ont une attitude constructive face aux retours critiques. (C3)</p>

Domaine de compétences opérationnelles b : conduite d'une installation de production		
<p>Compétence opérationnelle b1 : mettre en route l'installation de production de denrées alimentaires ou de boissons</p> <p><i>Les praticiens en denrées alimentaires mettent en route une des installations spécifiques de leur entreprise afin de pouvoir lancer la production selon les directives en matière de qualité (p. ex. ligne de biscuits, mélangeur, sécheur, installation de dosage, installation d'emballage, installation de remplissage).</i></p> <p>Ils règlent les paramètres spécifiques au produit, comparent les données réelles et cibles et effectuent si nécessaire une production préliminaire. Ils reconnaissent rapidement et de manière fiable les points critiques. Dès que le produit a atteint la qualité visée, ils le libèrent pour les processus de traitement ultérieurs ou consécutifs. Ils vérifient continuellement le respect des prescriptions spécifiques des processus en matière de sécurité au travail, de protection de la santé, d'hygiène et de productivité. Lors de toutes les étapes, ils travaillent de manière efficace, précise et disciplinée et veillent à respecter les délais impartis.</p> <p>S'ils travaillent sur une installation d'emballage, ils choisissent les matériaux d'emballage et de remplissage adéquat et vérifient qu'il n'est pas endommagé et conforme à son utilisation.</p>		
	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
b1.1	<p>Ils règlent les paramètres du produit selon les instructions de fabrication (en se concentrant sur les denrées alimentaires ou boissons sur l'installation). (C3)</p> <p>Ils présentent les points critiques lors de la mise en route de l'installation dans leur entreprise. (C2)</p>	<p>Ils décrivent le processus de fabrication de denrées alimentaires ou de boissons de la matière première au produit fini à leur place de travail. (C2)</p> <p>Dans le cadre d'un mandat pratique, ils décrivent les points critiques lors de la mise en route de l'installation et les justifient. (C2)</p>
b1.2	<p>Ils comparent les valeurs réelles et cibles des paramètres réglés et prennent des mesures en cas d'écarts. (C3)</p> <p>Ils décrivent les répercussions qu'entraînent les changements de paramètres sur un produit. (C2)</p>	<p>Ils présentent les écarts de qualité typiques sur un produit. (C2)</p> <p>Dans le cadre d'un mandat pratique, ils décrivent les répercussions qu'entraînent les changements de paramètres sur un produit. (C2)</p>
b1.3	<p>Ils effectuent si nécessaire une présérie jusqu'à ce que le produit présente la qualité visée. (C3)</p> <p>Ils décrivent des possibilités d'une utilisation responsable des ressources au cours de la production préliminaire. (C2)</p>	<p>Ils expliquent les dangers et les risques d'une contamination. (C2)</p> <p>Dans le cadre d'un mandat pratique, ils décrivent les possibilités de ménager les ressources au cours d'une production préliminaire. (C2)</p>

b1.4	Ils libèrent le produit pour les processus de traitement ultérieurs ou consécutifs. (C3)	Ils expliquent les critères de qualité pertinents de leurs produits et les directives applicables (p. ex. allergènes et labels). (C2) Ils montrent sur la base d'un produit de leur entreprise les critères de libération et les justifient. (C2)
b1.5	Ils vérifient le respect des instructions spécifiques aux processus relatifs à la sécurité au travail, à la protection de la santé et à l'hygiène en tenant compte d'une utilisation des moyens sobre en ressources. (C3)	
b1.6	Ils choisissent les bons matériaux d'emballage ou de remplissage. (C3)	Ils expliquent la signification des emballages pour la sécurité des denrées alimentaires.
b1.7	Ils contrôlent les matériaux d'emballage et de remplissage et vérifient qu'ils ne sont pas endommagés et qu'ils sont propres. (C3)	

Compétence opérationnelle b2 : contrôler et documenter le processus de production de denrées alimentaires ou de boissons <i>Les praticiens en denrées alimentaires contrôlent le processus de production de leurs installations au moyen de contrôles effectués durant la production. Ainsi, ils assurent la traçabilité des écarts et les reconnaissent en temps utile.</i> Ils effectuent les contrôles prescrits en cours de processus, les jugent et documentent le résultat de manière fiable, immédiate et selon les prescriptions. Ils prélèvent des échantillons selon les prescriptions de l'entreprise. En cas de besoin, ils consultent le supérieur ou d'autres services concernés. Lors de toutes les étapes de travail, ils agissent de manière conséquente et responsable.		
	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
b2.1	Ils effectuent les contrôles en cours de processus conformément aux instructions. (C3)	Ils décrivent différentes méthodes de contrôle en cours de processus et justifient leur application au sein de l'entreprise (p. ex. détecteur de métaux, appareils de radiologie, pH-mètre). (C2)
b2.2	Ils jugent les contrôles en cours de processus (comparaison valeurs cibles/réelles) et identifient les écarts. (C4)	
b2.3	Ils documentent les contrôles effectués en cours de processus de manière fiable, immédiate et conforme aux instructions. (C3)	Ils expliquent l'importance de la documentation pour leur propre pratique. (C2)
b2.4	Ils prélèvent des échantillons et des échantillons témoins selon les prescriptions de l'entreprise. (C3)	Ils justifient la nécessité de prélever des échantillons et des échantillons témoins sur la base d'exemples concrets (p. ex. tests des stocks, réclamations de clients, traçabilité d'allergènes). (C2)
b2.5	Si nécessaire, ils consultent le supérieur et les services concernés (p. ex. assurance de la qualité, service technique). (C3)	
b2.6	Ils vérifient le respect des prescriptions spécifiques au processus relatives à la sécurité au travail, à la protection de la santé et à l'hygiène. (C3)	Ils expliquent l'utilité des audits de sécurité. (C2)

Compétence opérationnelle b3 : diriger et surveiller le processus de production de denrées alimentaires ou de boissons

Les praticiens en denrées alimentaires dirigent et surveillent le processus de fabrication de leur installation. À cet effet, ils utilisent leurs connaissances spécifiques relatives aux produits, aux installations et aux processus.

Ils observent attentivement leur installation et réagissent rapidement et de manière fiable en cas d'incidents imprévus. Ils vérifient régulièrement les différents paramètres définis et interviennent en cas d'écarts en prenant des mesures appropriées. Par ailleurs, ils assurent le réapprovisionnement des matières premières, des matières auxiliaires et des additifs, des emballages ainsi que des consommables. Ils maintiennent le processus de production par des mesures ciblées. Enfin, ils effectuent des travaux d'entretien quotidiens. Ils se distinguent par une bonne compréhension de leurs produits et de leurs caractéristiques de qualité. Ils agissent de manière proactive et sont toujours conscients des conséquences écologiques et économiques.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
b3.1	<p>Ils expliquent les points névralgiques de leur installation et des procédures respectives. (C2)</p> <p>Ils observent leur installation et réagissent rapidement en cas d'événements inattendus tels que des bruits étrangers, des odeurs ou d'autres émissions. (C3)</p>	<p>Ils démontrent à l'aide d'un exemple personnel les points névralgiques de la direction et de la surveillance d'un processus de production. (C2)</p> <p>Ils observent et documentent le processus de production d'une autre ligne dans leur propre entreprise ainsi que d'une ligne dans une entreprise alimentaire étrangère à la branche. (C3)</p> <p>Ils expliquent l'importance du contrôle des processus pour une entreprise productrice de denrées alimentaires ou de boissons et de leur propre responsabilité en tant que praticien en denrées alimentaires. (C2)</p> <p>Ils décrivent la marche à suivre si des dérangements surviennent au cours du processus de production. (C2)</p>
b3.2	<p>Ils contrôlent régulièrement différents milieux de production quant aux paramètres définis (p. ex. température de refroidissement, cadence, débit, température de l'huile, humidité de l'air). (C3)</p>	<p>Ils démontrent sur la base d'exemples simples l'importance du contrôle des différents milieux de production (par exemple air comprimé, fluide frigorigène, vapeur, huile, eau) en termes de dangers et de durabilité. (C2)</p> <p>Ils expliquent l'influence des différents milieux de production sur les aliments ou les boissons. (C2)</p>

b3.3	Ils prennent les mesures appropriées en cas d'écarts (p. ex. correction du poids, adaptation de la température, correction de la forme). (C3)	Ils nomment les prescriptions légales concernant les indications de quantité. (C1) Ils effectuent des calculs simples de pourcentages. (C3)
b3.4	Ils assurent à temps le réapprovisionnement des matières premières, des matières auxiliaires et des additifs, des emballages ainsi que des consommables. (C3)	Ils expliquent les différentes solutions de transport des matières premières ainsi que leurs avantages et inconvénients. (C2)
b3.5	Ils prennent des mesures efficaces pour maintenir le processus de production (p. ex. réservoir préprogrammé occupé, filtre bouché, absence du personnel). (C3)	Ils décrivent les critères importants d'une gestion réussie de l'installation (p. ex. garder un œil sur sa propre installation, organiser les pauses). (C2) Ils montrent sur la base d'exemples comment minimiser ou éviter les dérangements. (C2)
b3.6	Ils effectuent des travaux d'entretien quotidiens conformément aux prescriptions de l'entreprise (p. ex. huiler, lubrifier, nettoyer). (C3)	Ils mettent en évidence l'importance de la conformité des produits aux normes alimentaires. (C2) Ils mettent en évidence les risques des travaux d'entretien par rapport aux processus de fabrication de denrées alimentaires ou de boissons. (C2)
b3.7	Ils vérifient le respect des prescriptions spécifiques aux processus relatives à la sécurité au travail, à la protection de la santé et à l'hygiène. (C3)	Ils justifient la nécessité d'un concept HACCP pour la fabrication de denrées alimentaires ou de boissons sûres. (C2) Ils décrivent les risques généraux qui peuvent avoir des répercussions sur la sécurité des denrées alimentaires. (C2) Ils indiquent tous les points de contrôle (p. ex. CCP et oPRP) d'un processus sur leur installation dans l'entreprise. (C2)

Compétence opérationnelle b4 : arrêter l'installation de production de denrées alimentaires ou de boissons

Les praticiens en denrées alimentaires arrêtent leur installation à la fin de la production et la préparent en vue du nettoyage ou d'un changement de produit.:

<p>Ils terminent le processus de production et lancent le processus d'arrêt conformément aux spécificités de l'installation. Ils purgent le produit et séparent la phase de mélange. Ils préparent l'installation pour le nettoyage et vérifient qu'elle n'est pas endommagée ou qu'elle ne présente pas de signes d'usure. Si nécessaire, ils démontent certaines parties de l'installation. Enfin, ils documentent l'état et arrêtent l'installation. Les praticiens en denrées alimentaires se distinguent par une organisation structurée et efficace de leur travail et gardent toujours à l'esprit l'ensemble de la chaîne de production. Lors d'un changement de produit, ils sont amenés à respecter les délais et à les coordonner.</p>		
	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
b4.1	Ils terminent le processus de production et lancent le processus d'arrêt conformément aux spécificités de l'installation (p. ex. stopper l'approvisionnement). (C3)	
b4.2	Ils purgent le produit hors de l'installation (p. ex. avec de l'eau, de l'air, du CO ₂ , des mélanges de matières solides). (C3)	
b4.3	Ils séparent la phase de mélange. (C3)	Ils expliquent l'importance d'une séparation correcte lors du changement de produit (p. ex. en relation avec les labels ou les qualités tels que bio ou végétan) ainsi que les dangers pour la santé (p. ex. propagation d'allergènes). (C2)
b4.4	Ils préparent l'installation en vue du nettoyage et la démontent si nécessaire. (C3) Ils expliquent les différentes parties. (C2)	Ils expliquent l'importance d'un nettoyage correct ainsi que les dangers pour la qualité de la production et la santé. (p. ex. contamination de produits tiers, contamination microbiologique). (C2)
b4.5	Ils vérifient l'état de l'installation pour détecter des dommages et des usures et documentent l'état de l'installation. (C3)	Ils décrivent la démarche sensorielle permettant de détecter les écarts par rapport à l'état normal (p. ex. contrôles visuels, acoustiques, olfactifs ou haptiques). (C2) Ils présentent la structure d'un document justificatif et expliquent son but d'utilisation. (C2)

b4.6	Ils arrêtent l'installation de manière autonome et la sécurisent conformément aux exigences spécifiques applicables. (C3)	
------	---	--

Domaine de compétences opérationnelles c : clôture de la production		
<p>Compétence opérationnelle c1 : stocker les matières premières, les matières auxiliaires, les additifs et les produits semi-finis et finis</p> <p><i>Les praticiens en denrées alimentaires stockent les matières premières, les matières auxiliaires, les additifs et les produits semi-finis et finis en vue de leur utilisation ultérieure.</i></p> <p>Ils ferment et étiquettent correctement les contenants des matières premières, des matières auxiliaires et des additifs ainsi que les produits semi-finis et finis, puis les transportent ensuite vers les entrepôts. Pour ce faire, ils se basent sur les prescriptions en matière d'hygiène et celles relatives aux labels et aux allergènes et appliquent les méthodes et conditions de stockage appropriées.</p>		
	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
c1.1	Ils ferment et étiquettent les contenants des matières premières, des produits auxiliaires et d'additifs entamés ou les produits semi-finis conformément aux prescriptions applicables en matière d'hygiène. (C3)	Ils expliquent le concept de gestion des stocks (p. ex. FIFO) de leur entreprise. (C2)
c1.2	Ils ramènent les matières premières, les matières auxiliaires et les additifs ainsi que les produits semi-finis et finis dans les entrepôts, conformément à leur catégorie en tenant compte des directives légales et des prescriptions de l'entreprise. (C3)	Ils décrivent les méthodes et conditions de stockage de différentes matières premières, matières auxiliaires et additifs, ainsi que des produits semi-finis et finis (p. ex. stockage statique ou chaotique). (C2)

<p>Compétence opérationnelle c2 : libérer les denrées alimentaires ou les boissons pour les processus consécutifs</p> <p><i>Les praticiens en denrées alimentaires contrôlent des denrées alimentaires ou des boissons et les libèrent pour leur utilisation ultérieure.</i></p> <p>Avant leur utilisation, les denrées alimentaires ou des boissons font l'objet d'un contrôle de conformité par rapport aux prescriptions et standards internes à l'entreprise. À cet effet, ils utilisent les moyens de contrôle adéquats et effectuent les contrôles qualité (p. ex. densité, durée de conservation minimale, taille</p>

des lots et identification des matériaux) et les documentent. Ils comparent les résultats avec les valeurs cibles et prennent les mesures nécessaires en cas d'écarts. Ainsi, ils assurent la sécurité des denrées alimentaires pour la suite du processus.		
	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
c2.1	Ils choisissent le moyen de contrôle adéquat (p. ex. principe du double contrôle, détecteur de métaux, contrôle du niveau de remplissage). (C3)	Ils décrivent les moyens de contrôle utilisés dans leur propre entreprise ainsi que leurs avantages et inconvénients. (C2)
c2.2	Ils contrôlent les produits semi-finis ou finis sous leur propre responsabilité (p. ex. densité, durée de conservation minimale, taille du lot et identification des matériaux) selon les directives et documentent les résultats. (C3)	Ils effectuent un contrôle de qualité d'un de leur produit (p. ex. dégustation). (C3) Ils présentent les critères de libération sur la base d'un de leurs produits et les justifient.. (C3)
c2.3	Ils contrôlent l'exécution de l'ordre sur la base des valeurs cibles et réelles (p. ex. quantité, durée, personnel). (C3)	
c2.4	En cas d'écarts, ils prennent les mesures appropriées pour écarter les produits défectueux (p. ex. transmettre des informations). (C3)	Ils expliquent la procédure à suivre en cas d'écarts par rapport aux normes de production au sein de leur entreprise. (C2)

Compétence opérationnelle c3 : nettoyer le poste de travail et l'installation de production

Les praticiens en denrées alimentaires nettoient et désinfectent le poste de travail et leur installation de production. Il peut s'agir de nettoyages intermédiaires en cours de processus ou de nettoyages finaux.

Avant de procéder au nettoyage, ils vérifient les consignes de sécurité et préparent les produits de nettoyage et de désinfection appropriés. Après un nettoyage mécanique sommaire, ils procèdent au nettoyage et désinfectent là où cela est nécessaire. Ils dosent les produits de nettoyage et de désinfection à la bonne concentration et s'assurent que les dangers pour l'être humain et l'environnement sont minimisés. Enfin, ils contrôlent l'efficacité du nettoyage et de la désinfection.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
c3.1	Ils appliquent les mesures de sécurité nécessaires pour le nettoyage sur la base des prescriptions en la matière. (C3)	
c3.2	Ils préparent les produits de nettoyage et de désinfection indiqués pour l'usage prévu (p. ex. produits alcalins, acides, désinfectants). (C3)	Ils décrivent l'utilisation et l'effet des produits de nettoyage et de désinfection sur différents types de salissures. (C2)
c3.3	Ils effectuent un nettoyage mécanique sommaire (p. ex. gratter, essuyer). (C3)	
c3.4	Ils dosent les produits de nettoyage et de désinfection selon la concentration prescrite. (C3)	Ils décrivent les réactions chimiques possibles pouvant survenir lors du mélange de différents produits de nettoyage (p. ex. solution acide contre solution alcaline). (C2) Ils présentent les dangers de la manipulation de produits de nettoyage et de désinfection pour l'être humain et l'environnement. (C2)
c3.5	Si nécessaire, ils mesurent la concentration utilisées avec des à l'aide de méthodes appropriées (p. ex. mesure de la conductivité, pH). (C3)	

c3.6	Ils effectuent un nettoyage spécifique à l'installation (p. ex. nettoyage à sec, humide, des allergènes, nettoyage NEP) en tenant compte des consignes du fabricant. Ce faisant, ils veillent à une utilisation économe des ressources. (C3)	Ils montrent les possibilités d'utiliser et d'éliminer les produits de nettoyage et l'eau de manière à préserver les ressources et l'environnement. (C2) Ils expliquent les risques des produits de nettoyage et de désinfection pour la sécurité des denrées alimentaires. (C2)
c3.7	Ils désinfectent ou stérilisent (au besoin par des procédés thermiques ou chimiques) les parties critiques des installations conformément aux instructions. (C3)	Ils expliquent les procédures de désinfection et de stérilisation. (C2)
c3.8	Ils contrôlent visuellement le nettoyage et la désinfection de l'installation. (C3)	

Compétence opérationnelle c4 : saisir les données de production dans les systèmes de gestion ERP de l'entreprise

Les praticiens en denrées alimentaires saisissent et contrôlent les données de la production de denrées alimentaires ou de boissons dans les systèmes de gestion ERP de l'entreprise.

Ils saisissent les données de traçabilité des matières premières, des matières auxiliaires des additifs, des emballages ainsi que des consommables dans les meilleurs délais et selon les prescriptions de l'entreprise. En outre, ils saisissent les points de contrôle et les indicateurs pertinents tels que les arrêts des installations, les dérangements ou les rebuts dans les systèmes ERP de l'entreprise. Ils vérifient consciencieusement l'exactitude des données saisies.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
c4.1	Ils saisissent et contrôlent les données de traçabilité des matières premières, des matières auxiliaires, des additifs, des emballages ainsi que des consommables. (C3)	Ils expliquent les différentes méthodes de traçabilité (p. ex. numéros de lot, certificats). (C2)
c4.2	Ils saisissent les matières premières, les matières auxiliaires, les additifs, des emballages ainsi que des consommables utilisés et restants dans les systèmes de gestion de l'entreprise correspondants. (C3)	

c4.3	Ils contrôlent et comparent l'exactitude des données saisies dans les systèmes de gestion de l'entreprise. (C3)	Ils expliquent, sur la base d'exemples, les conséquences de saisies erronées dans le système. (C2)
c4.4	Ils saisissent des points d'audit (p. ex. contrôle des lignes) et s'assurent que les instructions ont été respectées. (C3)	
c4.5	Ils saisissent les indicateurs pertinents (p. ex. arrêts, pannes, rendement, ressources utilisées, rebuts, temps de production). (C3)	Ils décrivent les indicateurs courants et leur signification. (C2)

Compétence opérationnelle c5 : trier les co-produits et les déchets de la production de denrées alimentaires ou de boissons pour une revalorisation ou l'élimination

Les praticiens en denrées alimentaires transfèrent les co-produits et les déchets de la production de denrées alimentaires ou de boissons pour une revalorisation interne ou externe. Si une revalorisation n'est pas possible, ils éliminent les co-produits et les déchets de manière appropriée.

Ils séparent les co-produits qui en résultent (p. ex. films, rework, déchets organiques) conformément aux directives de l'entreprise. Grâce à une réflexion aboutie sur les processus et à une connaissance pointue de leurs installations, ils réduisent les éventuels co-produits en amont. Ils minimisent le gaspillage des matériaux et éliminent les déchets spéciaux de manière appropriée.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
c5.1	Ils séparent les co-produits générés conformément aux directives de l'entreprise afin qu'ils puissent être revalorisés comme il se doit (par ex. rework, films, carton, déchets organiques et inorganiques). (C3)	<p>Ils justifient les co-produits générés dans leur entreprise et décrivent les potentiels de leur réutilisation. (K2)</p> <p>Ils décrivent les contenus fondamentaux des concepts de durabilité et d'élimination de leur propre entreprise et les présentent. (C2)</p>

c5.2	Ils transfèrent séparément les co-produits/matières valorisables dans les processus correspondants de l'entreprise (recyclage dans l'entreprise). (C3)	
c5.3	Ils transfèrent les co-produits/matières valorisables à l'élimination ou au recyclage conformément au concept de l'entreprise (recyclage, réutilisation). (C3)	<p>Dans le cadre d'un mandat énoncé par l'entreprise, ils expliquent le concept de recyclage interne. (C2)</p> <p>Ils présentent différentes solutions pour réutiliser des co-produits dans l'industrie alimentaire (p. ex. upcycling de drêches/marc, production de thé froid à partir de coques de fèves de cacao). (C2)</p>
c5.4	Ils éliminent correctement les déchets spéciaux. (C3)	Ils expliquent les dangers et risques liés à la manipulation de déchets spéciaux (p. ex. huile, réactifs). (C2)

Domaine de compétences opérationnelles d : optimisation d'une installation de production		
Compétence opérationnelle d1 : remédier à des dérangements courants sur l'installation de production <i>Les praticiens en denrées alimentaires reconnaissent, réparent et documentent les dérangements courants de leur installation.</i> Ils constatent les dérangements sur la base de signalements ou de produits défectueux. Ils remédient eux-mêmes aux dérangements courants grâce à leurs connaissances techniques. S'ils ne peuvent pas remédier eux-mêmes au dérangement, ils font intervenir le service technique. Après la réparation, ils constatent le bon fonctionnement et documentent le dérangement. En observant attentivement et en réagissant systématiquement aux dérangements comme les barrages photoélectriques, des déchirures de film ou des capteurs défectueux, ils évitent des conséquences indésirables pour la qualité, la sécurité et la productivité.		
	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
d1.1	Ils constatent un dysfonctionnement sur la base de signaux ou messages de l'installation ou de produits défectueux. (C3)	Ils décrivent dans le cadre de mandats de l'entreprise les dérangements possibles et comment les réparer. (C2)
d1.2	Ils remédient eux-mêmes au dérangement (p. ex. accumulation de produits). (C3)	Ils expliquent les démarches de base pour remédier à un dérangement et pour revenir au fonctionnement normal de la production. (C2)
d1.3	Ils informent et aident le service technique, vérifient ensuite le bon fonctionnement et la sécurité de l'installation et libèrent l'installation ensemble (principe du double contrôle). (C3)	Ils expliquent un problème technique à un autre spécialiste de manière compréhensible, objective et structurée. (C2)
d1.4	Ils documentent les dérangements conformément aux prescriptions de l'entreprise. (C3)	Ils expliquent l'importance de la saisie des données de performance et de dérangement pour le rendement d'une installation. (C2)

Compétence opérationnelle d2 : élaborer des propositions d'amélioration pour l'installation de production avec l'équipe

Les praticiens en denrées alimentaires font partie d'une équipe qui élabore des propositions d'amélioration relatives à la qualité, la productivité, l'hygiène, la sécurité ou la durabilité sur des installations de production de denrées alimentaires ou de boissons.

Ils saisissent l'état actuel afin de démontrer le potentiel d'optimisation. En équipe, ils élaborent des propositions d'amélioration afin d'optimiser la qualité, la productivité, l'hygiène, la sécurité ou la durabilité. Ils intègrent leurs connaissances de leur champ professionnel et peuvent expliquer de manière compréhensible des propositions à d'autres spécialistes.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle
d2.1	Ils prennent connaissance de la situation réelle sur leur propre installation (« Comment procédons-nous ? »). (C3)	Ils expliquent les notions de qualité, de productivité, d'hygiène, de sécurité et de durabilité. (C2)
d2.2	Ils élaborent en équipe des propositions d'amélioration concernant la qualité, la productivité, l'hygiène, la sécurité ou la durabilité dans leur environnement de travail. (C3)	Ils expliquent l'importance d'un processus d'amélioration continue. (C2) Ils présentent une proposition d'amélioration mise en œuvre dans l'entreprise. (C3) Ils décrivent les mesures qui permettent de réduire l'utilisation de matériaux et de l'énergie dans leur branche et expliquent si elles sont adaptées à leur propre entreprise. (C2)
d2.3	Ils expliquent une proposition à un autre spécialiste de manière compréhensible, objective et structurée. (C2)	

Élaboration

Le plan de formation a été élaboré et signé par [l'Ortra/les Ortra]. Il se réfère à l'ordonnance du SEFRI du [date d'édiction de l'Orfo] sur la formation professionnelle initiale de [d'] [titre fém. / titre masc.] avec certificat fédéral de capacité (CFC)/attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

En cas de révision totale Orfo/Plan de formation

[Le plan de formation se base sur les dispositions transitoires de l'ordonnance sur la formation.]

[Lieu, date]

[Nom de l'Ortra]

La présidente/Le président

La directrice générale/Le directeur général

[Prénom, nom]

[Prénom, nom]

Après examen du plan de formation, le SEFRI donne son accord.

Berne, [date/cachet]

Secrétariat d'État à la formation,
à la recherche et à l'innovation

Rémy Hübschi
Vice-directeur, chef de la division Formation professionnelle et continue

Annexe 1 : Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité

Documents	Source
Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de praticienne en denrées alimentaires AFP / praticien en denrées alimentaires AFP	<p><i>Version électronique</i> Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (www.bvz.admin.ch > Professions A-Z)</p> <p><i>Version papier</i> Office fédéral des constructions et de la logistique (www.bundespublikationen.admin.ch/fr.html)</p>
Plan de formation relatif à l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale de [titre fém. / titre masc.]	CT TDA
Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final (y compris une grille d'évaluation et éventuellement le dossier des prestations à la formation à la pratique professionnelle)	CT TDA
Dossier de formation	CT TDA
Rapport de formation	Modèle SDBB CSFO https://oda.berufsbildung.ch/dyn/19245.aspx [Év. nom de l'Ortra compétente]
[Documentation de la formation en entreprise]	CT TDA
[Programme de formation pour les entreprises formatrices]	CT TDA
[Équipement/gamme de produits minimum dans l'entreprise formatrice]	CT TDA
[Plan d'étude pour les écoles professionnelles]	CT TDA
[Règlement de la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité]	CT TDA
[...]	[...]

Annexe 2 : Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé

L'art. 4, al. 1, de l'ordonnance 5 du 28 septembre 2007 relative à la loi sur le travail (ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5 ; RS 822.115) **interdit de manière générale d'employer des jeunes à des travaux dangereux**. Par travaux dangereux, on entend tous les travaux qui, de par leur nature ou les conditions dans lesquelles ils s'exercent, sont susceptibles de nuire à la santé, à la formation, à la sécurité des jeunes ou à leur développement physique et psychique. En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper des personnes en formation de **praticienne en denrées alimentaire, praticien en denrées alimentaires AFP** dès l'âge de 15 ans, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux dangereux mentionnés, pour autant que les mesures d'accompagnement suivantes en lien avec les sujets de prévention soient respectées :

Dérogations à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux (Base : Ordonnance du DEFR sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2, état au 04.03.2022)	
Article, lettre, chiffre	Travail dangereux (dénomination selon l'ordonnance du DEFR RS 822.115.2)
2 2a	Contrainte psychique (spécialistes MSST recommandés : médecin du travail) a) Les travaux qui dépassent les capacités cognitives ou émotionnelles des jeunes, notamment : 1. le travail à la tâche, les travaux impliquant un rythme ou une cadence de travail constamment élevés et les travaux nécessitant une attention permanente ou impliquant une responsabilité trop grande
3 3a 3b 3c	Contrainte physique (spécialistes MSST recommandés : hygiéniste du travail, médecin du travail) a) La manipulation sans moyens auxiliaires de charges de plus de : 1. 15 kg pour les hommes et 11 kg pour les femmes de moins de 16 ans, 2. 19 kg pour les hommes et 12 kg pour les femmes de plus de 16 ans et de moins de 18 ans. b) Les travaux qui entraînent des mouvements répétitifs ou en série impliquant des charges dont le cumul équivaut à plus de 3000 kg par jour ou le travail à la tâche. c) Les travaux qui s'effectuent de manière répétée pendant plus de 2 heures par jour : 1. dans une position courbée, inclinée sur le côté ou en rotation, 2. à hauteur d'épaule ou au-dessus, ou 3. en partie à genoux, en position accroupie ou couchée.
4 4a 4b	Influences physiques (spécialistes MSST recommandés : hygiéniste du travail, ingénieur de sécurité, médecin du travail) a) Les travaux continus s'effectuant, pour des raisons techniques, à des températures supérieures à 30 °C ou proches de 0 °C ou inférieures à 0. b) Les travaux impliquant la manipulation d'agents chauds ou froids et présentant un risque élevé d'accident ou de maladie professionnels, notamment les travaux avec des fluides, des vapeurs ou des gaz liquéfiés à basse température.

4c	c) Les travaux entraînant une exposition à un bruit continu ou impulsif dangereux pour l'ouïe ou exposant à un bruit à partir d'un niveau de pression sonore journalier équivalent LEX, 8h de 85 dB(A).
4g	g) Les travaux avec des substances sous pression, notamment des liquides, des vapeurs ou des gaz.
5	Agents chimiques impliquant des dangers physiques (spécialistes MSST recommandés : hygiéniste du travail, ingénieur de sécurité)
5a	a) Les travaux avec des substances et des préparations qui, en raison de leurs propriétés, sont associées à au moins une des mentions de danger (phrases H) ci-après dans la classification établie par le règlement (CE) n° 1272/2008, dans la version mentionnée dans l'annexe 2, ch. 1, de l'ordonnance du 5 juin 2015 sur les produits chimiques (OChim) :
	2. gaz inflammables : H220
5b	6. substances et préparations autoréactives : H242
	b) Les travaux avec des agents chimiques ne devant pas être classés selon le règlement (CE) n° 1272/2008, dans la version mentionnée dans l'annexe 2, ch. 1, OChim, mais présentant une des propriétés mentionnées à la let. a, notamment les explosifs et les gaz inflammables dégagés lors des processus de fermentation.
6	Agents chimiques impliquant des dangers toxicologiques (spécialistes MSST recommandés : hygiéniste du travail, ingénieur de sécurité)
6a	a) Les travaux avec des substances et des préparations qui, en raison de leurs propriétés, sont associées à au moins une des mentions de danger (phrases H) ci-après dans la classification établie par le règlement (CE) n° 1272/2008, dans la version mentionnée dans l'annexe 2, ch. 1, OChim :
	1. toxicité aiguë : H330
	2. corrosion cutanée : H314
	5. sensibilisation respiratoire : H335
	6. sensibilisation cutanée : H317
8	Outils de travail dangereux (spécialistes MSST recommandés : ingénieur de sécurité, chargé de sécurité)
8a	a) Les travaux effectués avec les outils de travail en mouvement ci-après :
8b	2. grues au sens de l'ordonnance du 27 septembre 1999 sur les grues,
8c	3. systèmes de transport combinés comprenant notamment des transporteurs à bande ou à chaîne, des élévateurs à godets, des transporteurs suspendus ou à rouleaux, des dispositifs pivotants, convoyeurs ou basculants, des monte-charges spéciaux, des plates-formes de levage ou des gerbeurs,
	4. engins de manutention pour l'entreposage de charges unitaires (notamment conteneurs et marchandises palettisées) dans des entrepôts à hauts rayonnages,
	9. ponts mobiles.
	b) Travaux avec les outils de travail présentant des éléments en mouvement dont les zones dangereuses ne sont pas protégées par des dispositifs de protection ou le sont seulement par des dispositifs de protection réglables ; sont notamment visées les zones d'entraînement, de cisaillement, de coupe, de perforation, de happement, d'écrasement ou de choc.
	c) Travaux avec les machines ou les systèmes présentant un risque élevé d'accident ou de maladie professionnels, en particulier dans des conditions de service particulières ou lors de tâches d'entretien.

10	Environnement de travail présentant un risque élevé d'accident professionnel (spécialistes MSST recommandés : ingénieur de sécurité, chargé de sécurité)
10a	
10b	
	a) Les travaux impliquant un risque de chute, en particulier à des postes de travail en hauteur.
	b) Les travaux dans des espaces confinés, en particulier dans des puits ou dans des gaines techniques.

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ² de l'entreprise			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
		Article(s) ³		Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
Dangers transversaux pouvant survenir lors de l'exécution de toutes les tâches figurant dans le plan de formation. Pour éviter les répétitions, les bases et mesures correspondantes sont présentées ici.	Contraintes psychiques <ul style="list-style-type: none"> Travaux trop simples/difficiles Cadence de travail, pression des délais Événements inattendus Pannes de courant, dérangements 	2a	<ul style="list-style-type: none"> Réglementation claire des responsabilités et des compétences Respect des dispositions légales Formation au poste de travail <u>Documents de référence :</u> <ul style="list-style-type: none"> SUVA : LC 67044.f Comportement sûr SUVA : LC 67019.f Formation des nouveaux collaborateurs SUVA : LC 67190.f Apprentissage en toute sécurité SUVA : Information 88273.f, 88274.f, 88286.f 10 étapes pour un apprentissage en toute sécurité SUVA : Prospectus 84020.f Nouveau poste de travail - nouveaux risques. SUVA : Dépliant 84054.f Dix règles vitales pour l'artisanat et l'industrie SUVA : LC 67010.f Stress 	1 ^{re} AA		1 ^{re} AA	Formation et instruction à partir du 1 ^{er} jour de la formation. <u>Sujets principaux :</u> <ul style="list-style-type: none"> Connaître le comportement à adopter en cas d'urgence Reconnaître les dangers, «Dis stop en cas de danger» Utiliser et non manipuler les dispositifs de sécurité Utiliser le bon EPI Prévenir les maladies professionnelles Respecter les pauses et les horaires de travail Gérer le travail en équipe 	1 ^{re} AA	2 ^e AA	
	Contraintes physiques <ul style="list-style-type: none"> Soulever et porter des charges Activités et mouvements répétitifs Postures forcées 	3a 3b 3c	<ul style="list-style-type: none"> Respect des dispositions légales Formation au poste de travail <u>Documents de référence :</u> <ul style="list-style-type: none"> SUVA : LC 67199.f Liste de contrôle : alléger la charge – transport ménageant le corps CFST : Feuillelet d'information 6245.f Manutention de charges 	1 ^{re} -2 ^e AA		1 ^{re} AA	<ul style="list-style-type: none"> Instruction et application pratique Aménagement ergonomique du poste de travail Technique de travail / Utilisation de moyens auxiliaires 		1 ^{re} -2 ^e AA	

² Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

³ Article de l'Ordonnance du DEFR sur les travaux dangereux pour les jeunes, RS 822.115.2, état au 12.01.2022

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ² de l'entreprise						
		Article(s) ³		Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
	Risque de chute, chute • Hauteur de travail, ouvertures dans les planchers	10a	<ul style="list-style-type: none"> • OPA, art. 41 Transport et entreposage • CFST : Brochure d'information 6245.f Manutention de charges • Commentaire de l'ordonnance 3 relative à la loi sur le travail, art. 25, al. 2 • Mini-leçon «Portez futé!» : SUVA.ch/88315.f et SUVA.ch/88316.f. Module prêt à l'emploi : Rotation des tâches • SUVA.ch/prevention dans le chapitre «Activités brèves et répétitives». SUVA.ch/prevention dans le chapitre «Contraintes statiques». 				<ul style="list-style-type: none"> • Changement d'activité / Prévoir des pauses <p><u>Points forts de la formation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Principes ergonomiques et posture • Soulever et porter des charges correctement • Utilisation de moyens auxiliaires pour les lourdes charges • Méthodologie de la bonne manutention de charges 			
			<ul style="list-style-type: none"> • Connaître les mesures élémentaires de prévention des chutes <p><u>Documents de référence :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA : LC 67076.f Passerelles de travail, escaliers et plates-formes de maintenance • SUVA : LC 67028.f Echelles portables • SUVA : LC 67055.f Echelles fixes • SUVA : LC 67150.f Echafaudages roulants 	1 ^{re} AA			Instruction et application pratique <u>Sujets principaux :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Respecter les règles de sécurité lors de l'exécution de travaux en hauteur • Sécurité dans l'emploi d'échelles 	1 ^{re} AA	2 ^e AA	3 ^e AA
Réception / Stockage / Contrôle de matières premières Manipulation de systèmes de stockage et de transport spécifiques à l'entreprise Compétence opérationnelle a 3.4, b 3.4	Dangers mécaniques <ul style="list-style-type: none"> • Eléments de machines non protégés en mouvement • Eléments non contrôlés en mouvement • Chutes d'objets 	8a 8b	<ul style="list-style-type: none"> • Instructions d'utilisation • Instructions d'exploitation • Formation et instructions relatives aux installations <p><u>Documents de référence :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • SUVA : LC 67142.f Stockage de marchandises en piles • SUVA : LC 67073.f Transstockeurs • SUVA : LC 67128.f Big bags - Grands récipients vrac souples (GRVS) • SUVA : LC 67123.f Zones de (dé)chargement à l'aide de chariots élévateurs et d'appareils de levage 	1 ^{re} -2 ^e AA			Instruction et utilisation pratique de systèmes d'entreposage et de transport spécifiques à l'entreprise (rayonnages, grues, big bags, etc.) <u>Points forts de la formation :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Reconnaître les dangers • Utiliser les systèmes en toute sécurité • Respecter les règles de sécurité 	1 ^{re} AA	2 ^e AA	
Distribuer les matières premières	Dangers mécaniques <ul style="list-style-type: none"> • Moyens de transport mobiles, outils mobiles 	8a	<ul style="list-style-type: none"> • Instructions d'utilisation • Instructions d'exploitation • Instruction transpalettes électriques 	1 ^{re} -2 ^e AA			Instruction et utilisation pratique de chariots électriques à timon	1 ^{re} AA	2 ^e AA	

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ² de l'entreprise						
		Article(s) ³		Formation						
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP	Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
								En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
Utilisation de chariots à timon électriques Compétence opérationnelle a 3.4, c 1.2, c 5.2, c 5.3	<ul style="list-style-type: none">Chutes d'objets		<u>Documents de référence :</u> <ul style="list-style-type: none">SUVA : LC 67046.f Chariots électriques à timonSUVA : LC 67142.f Stockage de marchandises en piles				<u>Points forts de la formation :</u> <ul style="list-style-type: none">Reconnaître les dangersUtiliser les appareils en toute sécuritéRespecter les règles de sécurité			
Installer des machines et des installations Installer ou modifier l'emplacement de machines et d'installations Compétence opérationnelle a 4.1 Dérangements Résoudre les pannes, les dérangements survenant sur les machines ou les installations Compétence opérationnelle b 1.3, d 1.2	Contraintes physiques spéciales <ul style="list-style-type: none">Bruit Dangers mécaniques <ul style="list-style-type: none">Éléments de machines ou d'installations non protégés en mouvementChutes d'objetsÉléments non contrôlés en mouvement Récipients sous pression (bouteilles de gaz qui éclatent) Action inattendue <ul style="list-style-type: none">Mouvement non contrôlé / démarrage intempestif	8a 8b 8c 4b 4c 4g	<ul style="list-style-type: none">Instructions d'utilisationInstructions d'exploitationFormation et instructions relatives aux installations <u>Documents de référence :</u> <ul style="list-style-type: none">SUVA : LC 67009.f Bruit au poste de travailSUVA : LC 67020.f Protecteurs d'ouïe (utilisation et entretien)SUVA : LC 67091.f Équipements de protection individuelleSUVA : LC 67113.f Phénomènes dangereux mécaniques liés aux machinesSUVA : LC 67146.f STOP à la manipulation des dispositifs de protectionSUVA : 84054.f Dix règles vitales pour l'artisanat et l'industrieSUVA : Feuille 66122.f Bouteilles de gaz – utilisation et entreposage sûrsSUVA : LC 67075.f Mesures de protection contre les démarrages intempestifs	1 ^{re} -2 ^e AA			Instruction et application pratique <u>Sujets principaux :</u> <ul style="list-style-type: none">Respecter les règles de sécurité spécifiques aux installations et à l'entrepriseÉteindre et sécuriser les installations, réduire ou sécuriser les énergies stockées (LOTO)Connaître les dispositifs de protection spécifiques aux installationsUtiliser le bon EPI	1 ^{re} AA	2 ^e AA	
Nettoyage / désinfection Utilisation de produits de nettoyage et de désinfectants spécifiques à l'entreprise Compétence opérationnelle b 3.6, c 3.4, c 3.5, c 3.6, c 3.7	Substances nocives pour la santé <ul style="list-style-type: none">Gaz / vapeurs absorbés par voie orale, cutanée ou par inhalationLiquides / aérosolsPoussières Danger d'incendie et d'explosion <ul style="list-style-type: none">Liquides / poussières / gazAtmosphère explosible	5a 5b 6a	<ul style="list-style-type: none">Instructions d'exploitationFiches techniques de sécurité des substances utiliséesFormation et instruction spécifiques aux produitsConnaître les symboles SGH : cheminfo.ch ou SUVA Étiquetage des produits chimiques SGHPhrases H, phrases P, pictogrammesListe des voies d'exposition au poste de travail (par voie orale, cutanée ou par inhalation) Obligation et responsabilité des apprenants en matière de sécurité et protection (moyens de prévention technique, EPI, sécurité de tiers)	1 ^{re} -2 ^e AA		1 ^{re} AA	Instruction et application pratique Sensibilisation <u>Sujets principaux :</u> <ul style="list-style-type: none">Reconnaître les dangers des substances dangereuses spécifiques à l'entreprise et appliquer les mesuresChoisir le bon EPI et l'utiliser correctement		1 ^{re} -2 ^e AA	

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ² de l'entreprise						
		Article(s) ³		Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
			Connaissance de la responsabilité de l'employeur et de la propre responsabilité en tant qu'employé dans le cadre du devoir de diligence lié à l'emploi de produits chimiques <u>Documents de référence :</u> <ul style="list-style-type: none"> SUVA : LC 11030.f Substances dangereuses : ce qu'il faut savoir SUVA : LC 67077.f Poussières nocives SUVA : LC 67084.f Acides et bases SUVA : LC 67013.f Emploi de solvants SECO - Conditions de travail 710.245.f Protection de la santé pour l'utilisation des produits chimiques en entreprise SUVA : LC 67071.f Stockage de liquides facilement inflammables SUVA : Feuillelet d'information 66113.f Demi-masques de protection respiratoire contre les poussières - Points essentiels en matière de sélection et d'utilisation SUVA : LC 67083.f Electricité statique. Risques d'explosion lors de la manipulation de liquides inflammables SUVA : LC 67091.f Equipements de protection individuelle www.chematwork.ch www.suva.ch/cmr Vidéos sur la prévention des explosions sur suva.ch SUVA : FI 44074.f Protection de la peau au travail 							
Nettoyage / désinfection Nettoyage de silos, de citernes et de réservoirs Compétence opérationnelle b 4.4	Contraintes dues à l'environnement professionnel <ul style="list-style-type: none"> Travaux s'effectuant dans des espaces confinés Substances nocives pour la santé <ul style="list-style-type: none"> Gaz / vapeurs absorbés par voie orale, cutanée ou par inhalation Liquides / aérosols 	10b	<ul style="list-style-type: none"> Instructions d'exploitation Fiches techniques de sécurité des substances utilisées Formation et instruction spécifiques aux produits Connaître les symboles SGH : cheminfo.ch ou SUVA Étiquetage des produits chimiques SGH Phrases H, phrases P, pictogrammes <u>Documents de référence :</u>	1 ^{re} -2 ^e AA		1 ^{re} AA	Instruction et application pratique <u>Sujets principaux :</u> <ul style="list-style-type: none"> Respecter les règles de sécurité lors de l'exécution de travaux dans des locaux exigus 	1 ^{re} AA	2 ^e AA	

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ² de l'entreprise						
		Article(s) ³		Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
	<ul style="list-style-type: none"> Poussières Danger d'incendie et d'explosion <ul style="list-style-type: none"> Liquides / poussières / gaz Atmosphère explosible 		<ul style="list-style-type: none"> SUVA : LC 11030.f Substances dangereuses : ce qu'il faut savoir SUVA : LC 67077.f Poussières nocives SUVA : LC 67084.f Acides et bases SUVA : LC 67013.f Emploi de solvants SECO - Conditions de travail 710.245.f Protection de la santé pour l'utilisation des produits chimiques en entreprise SUVA : LC 67071.f Stockage de liquides facilement inflammables SUVA : Feuillelet d'information 66113.f Demi-masques de protection respiratoire contre les poussières - Points essentiels en matière de sélection et d'utilisation SUVA : LC 67083.f Electricité statique. Risques d'explosion lors de la manipulation de liquides inflammables SUVA : LC 67091.f Equipements de protection individuelle www.chematwork.ch www.suva.ch/cmr Vidéos sur la prévention des explosions sur suva.ch SUVA : FI 44074.f Protection de la peau au travail 							
Travaux de maintenance continus Exécution de travaux de maintenance sur les machines et les installations Compétence opérationnelle b 3.6, b 4.4, b 4.6 Collaboration à l'entretien, aux réparations et aux révisions Exécution de réparations et de révisions sur les machines et les installations Compétence opérationnelle b 3.6, b 4.4, b 4.6	Dangers mécaniques <ul style="list-style-type: none"> Moyens de transport mobiles, outils mobiles Chutes d'objets Agents sous pression Action inattendue <ul style="list-style-type: none"> Mouvement non contrôlé / démarrage intempestif 	8a 8b 8c 4g	<ul style="list-style-type: none"> Instructions d'utilisation Instructions d'exploitation Formation et instructions relatives aux installations <u>Documents de référence :</u> <ul style="list-style-type: none"> SUVA : Feuillelet 66122.f Bouteilles de gaz – utilisation et entreposage sûrs SUVA : LC 67113.f Phénomènes dangereux mécaniques liés aux machines SUVA : LC 67146.f STOP à la manipulation des dispositifs de protection SUVA : Dépliant 84040.f Huit règles vitales pour la maintenance SUVA : LC 67075.f Mesures de protection contre les démarrages intempestifs 	1 ^{re} -2 ^e AA			Instruction et application pratique <u>Sujets principaux :</u> <ul style="list-style-type: none"> Respecter les règles de sécurité spécifiques aux installations et à l'entreprise Éteindre et sécuriser les installations, réduire ou sécuriser les énergies stockées (LOTO) Connaître les dispositifs de protection spécifiques aux installations 	1 ^{re} AA	2 ^e AA	

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ² de l'entreprise						
		Article(s) ³		Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
Alimenter des installations avec matières premières, des matières auxiliaires et des additifs Compétence opérationnelle a 4.5, b 4.2	Substances nocives pour la santé <ul style="list-style-type: none"> Solides, poussières, allergènes Danger d'explosion <ul style="list-style-type: none"> Poussières Danger d'incendie <ul style="list-style-type: none"> Liquides inflammables Dangers mécaniques <ul style="list-style-type: none"> Médias sous pression 	5a 6a	<ul style="list-style-type: none"> Instructions d'exploitation Fiches techniques de sécurité Formation et instruction dans l'application de pratiques de travail pauvres en poussières lors de travaux de transport, de production et de nettoyage <u>Documents de référence :</u> <ul style="list-style-type: none"> SUVA : LC 67077.f Poussières nocives SUVA : Feuillet d'information 66113.f Demi-masques de protection respiratoire contre les poussières. Points essentiels en matière de sélection et d'utilisation SUVA : INFO 2896/11.f Les dermatoses professionnelles SUVA : INFO 44074.f Protection de la peau au travail CFST : 6207.f L'accident n'arrive pas par hasard Boulangeries, pâtisseries, confiseries et autres entreprises Publication IVSS Heidelberg Staubexplosionsergebnisse - Analysen von Staubexplosionen in Industrie und Gewerbe; Ursachen, Lehren und Massnahmen (existe uniquement en allemand et en anglais) DGUV Information 213-705 «Empfehlung Gefährdungsermittlung – Mehlstaub in Backbetrieben» (Document en allemand) SUVA : LC 67091.f Equipements de protection individuelle SUVA : LC 67071.f Stockage de liquides facilement inflammables CFST : DI 1825.f Liquides inflammables - Entreposage et manipulation SUVA : Feuillet 66122.f Bouteilles de gaz – utilisation et entreposage sûrs 	1 ^{re} -2 ^e AA		1 ^{re} AA	Instruction et application pratique <u>Sujets principaux :</u> <ul style="list-style-type: none"> Reconnaître les dangers d'explosion de poussières et appliquer les mesures spécifiques à l'entreprise Reconnaître les dangers des substances dangereuses spécifiques à l'entreprise et appliquer les mesures Prévenir les maladies professionnelles Utiliser le bon EPI 	1 ^{re} AA	2 ^e AA	
Manipulation d'installations et de produits chauds Compétence opérationnelle	Dangers thermiques <ul style="list-style-type: none"> Surfaces chaudes, réipients chauds 	4b	<ul style="list-style-type: none"> Instructions d'exploitation Instructions d'utilisation Formation et instructions relatives aux installations 	1 ^{re} -2 ^e AA			Instruction et application pratique <u>Sujets principaux :</u>	1 ^{re} AA	2 ^e AA	

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ² de l'entreprise						
		Article(s) ³		Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
b 3.1, b 3.2, b 3.3, b 3.4, b 3.5, b 3.6, b 4.1, b 4.2, b 4.3 b 4.4			<u>Documents de référence :</u> • SUVA : LC 67091.f Equipements de protection individuelle				• Prévenir les maladies professionnelles • Utiliser le bon EPI • Connaître les dispositifs de protection spécifiques aux installations			
	Contraintes liées aux conditions de l'environnement professionnel • Températures ambiantes > 30 °C	4a	• Instructions d'exploitation • Instructions d'utilisation • Formation et instructions relatives aux installations <u>Documents de référence :</u> • SUVA : Fortes chaleurs : fiche méd. du travail Pathologies et préventions https://www.suva.ch/fr-ch/download/fiches-thematiques/fortes-chaleurs--fiche-med--du-travail-pathologies-et-preventions?lang=fr-CH • SUVA : Dépliant Chaudement recommandé en période de canicule ! • OLT 3 – Art. 16 (Climat des locaux) – Art. 20 (Ensoleillement et rayonnement calorifique) – Art. 35 (Eau potable et autres boissons)	1 ^{re} -2 ^e AA			Instruction et application pratique <u>Sujets principaux :</u> • Réduction de la charge de travail corporelle • Limitation de la durée de travail dans des zones chaudes, réglementations nécessaires des pauses • Compensation de la déshydratation	1 ^{re} AA	2 ^e AA	
Processus de réfrigération, de congélation et de lyophilisation Compétence opérationnelle a 3.3, b 3.2, b 3.3, b 3.4, b 3.6	Dangers mécaniques • Médias sous pression Dangers thermiques • Surfaces froides Environnements professionnels contraignants • Froid, chambres froides	4a 4b	• Instructions d'exploitation • Instructions d'utilisation • Formation et instructions relatives aux installations <u>Documents de référence :</u> • SUVA : Fiche thématique Travail au froid : travailler à l'intérieur/ext. • SUVA : LC 67181.f Chambres froides • SUVA : LC 67091.f Equipements de protection individuelle	1 ^{re} -2 ^e AA			Instruction et application pratique <u>Sujets principaux :</u> • Prévenir les maladies professionnelles • Utiliser le bon EPI	1 ^{re} AA	2 ^e AA	
Manipulation d'arômes inflammables, liquides Compétence opérationnelle	Substances nocives pour la santé • Liquides Danger d'incendie • Liquides inflammables	5a 6a	• Instructions d'exploitation • Fiches techniques de sécurité • Formation et instruction spécifiques aux produits <u>Documents de référence :</u> • SUVA : Feuillelet d'information 11030.f Substances dangereuses : ce qu'il faut savoir	1 ^{re} -2 ^e AA		1 ^{re} AA	Instruction et application pratique <u>Sujets principaux :</u> • Reconnaître les dangers des substances dangereuses spécifiques à	1 ^{re} AA	2 ^e AA	

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)		Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel ² de l'entreprise						
		Article(s) ³		Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
			<ul style="list-style-type: none"> SUVA : LC 67071.f Stockage de liquides facilement inflammables CFST : DI 1825.f Liquides inflammables - Entreposage et manipulation SUVA : LC 67083.f Electricité statique. Risques d'explosion lors de la manipulation de liquides inflammables SUVA : INFO 44074.f Protection de la peau au travail 				l'entreprise et appliquer les mesures • Utiliser le bon EPI			

Légende : CI : cours interentreprises ; EP : école professionnelle

[Abréviations possibles : AA : Année d'apprentissage ; ARF : après achèvement réussi de la formation ; BR : Brochure ; LC : liste de contrôle]

Les présentes mesures d'accompagnement ont été élaborées par l'OrTra avec l'aide d'un·e spécialiste de la sécurité au travail et entrent en vigueur le...20XX.

[Lieu et date]

[Nom de l'Ortra]

Le président/la présidente

Le directeur/la directrice

[Nom, prénom du/de la président/e de l'Ortra]

[Nom, prénom du/de la directeur/trice de l'Ortra]

Les présentes mesures d'accompagnement sont approuvées par le Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI) conformément à l'art. 4, al. 4, OLT 5 avec l'accord du Secrétariat d'État à l'économie (SECO) du... .

Berne, le

Secrétariat d'État à la formation,
à la recherche et à l'innovation

Rémy Hübschi
Directeur suppléant
Chef de la division Formation professionnelle et continue

Glossaire (*voir *Lexique de la formation professionnelle, 4e édition 2013 revue et complétée, édité par le CSFO, Berne, www.lex.formationprof.ch*)

Cadre européen des certifications (CEC)

Le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie (CEC) vise à permettre la comparabilité des compétences et qualifications professionnelles entre les pays européens. Afin de relier les qualifications nationales au CEC et donc de pouvoir les comparer aux qualifications d'autres pays européens, plusieurs États membres élaborent des cadres nationaux des certifications (CNC).

Cadre national des certifications (CNC formation professionnelle)

Le cadre des certifications a pour but d'accroître la transparence et la comparabilité, au niveau tant national qu'international, des diplômes de la formation professionnelle et de faciliter ainsi la mobilité sur le marché du travail. Le cadre des certifications comporte huit niveaux, distinguant chacun les trois catégories d'exigences « savoirs », « aptitudes » et « compétences ». Un supplément descriptif standardisé du certificat est établi pour chaque diplôme de la formation professionnelle initiale.

Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (CSDPQ)

Chaque ordonnance sur la formation professionnelle initiale définit, à la section 10, la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité (commission) de la profession concernée ou du champ professionnel correspondant.

La commission est à la fois un organe stratégique regroupant les partenaires de la formation professionnelle en question et doté d'une mission de surveillance, et un instrument d'avenir au service de la qualité selon l'art. 8 LFPr.

Compétence opérationnelle

Les compétences opérationnelles permettent de gérer efficacement les situations professionnelles. Concrètement, un professionnel confirmé est capable de mettre en pratique de manière autonome un ensemble de connaissances, d'aptitudes et de comportements en fonction de chaque situation. Les personnes qui suivent une formation acquièrent peu à peu les compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles correspondant aux différentes compétences opérationnelles.

Cours interentreprises (CIE)*

Les cours interentreprises visent à transmettre et à faire acquérir un savoir-faire de base. Ils complètent la formation en entreprise et la formation scolaire.

Domaine de compétences opérationnelles

Les actions professionnelles, c'est-à-dire les activités qui demandent des compétences similaires ou qui s'inscrivent dans un processus de travail comparable, sont regroupées en domaines de compétences opérationnelles.

Domaines de qualification*

Trois domaines de qualification figurent en règle générale dans l'ordonnance sur la formation. Ce sont respectivement le travail pratique, les connaissances professionnelles et la culture générale.

- ☐ **Domaine de qualification « travail pratique »** : Le travail pratique peut revêtir deux formes : celle d'un travail pratique individuel (TPI) ou celle d'un travail pratique prescrit (TPP).
- ☐ **Domaine de qualification « connaissances professionnelles »** : L'examen portant sur les connaissances professionnelles représente le volet scolaire et théorique de l'examen final. La personne en formation subit un examen écrit ou des examens écrit et oral. Dans des cas dûment motivés, la culture générale peut être enseignée et évaluée en même temps que les connaissances professionnelles.
- ☐ **Domaine de qualification « culture générale »** : Ce domaine de qualification est régi par l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006⁴ concernant les conditions minimales relatives à la culture

générale dans la formation professionnelle initiale. Si la culture générale est dispensée de manière intégrée, l'évaluation se fait en même temps que le domaine de qualification « connaissances professionnelles ».

Dossier de formation*

Le dossier de formation est un instrument servant à promouvoir la qualité de la formation à la pratique professionnelle. La personne en formation y consigne tous les travaux importants accomplis en lien avec les compétences opérationnelles qu'elle doit acquérir. En consultant le dossier de formation, le formateur ou la formatrice mesure l'évolution de la formation et l'engagement personnel dont fait preuve la personne en formation.

Enseignement des connaissances professionnelles

Les personnes en formation acquièrent les qualifications professionnelles en suivant l'enseignement dispensé par l'école professionnelle. Les objectifs et les exigences sont définis dans le plan de formation. Les notes semestrielles de l'enseignement des connaissances professionnelles sont prises en compte dans la note globale de la procédure de qualification à titre de note d'expérience.

Entreprise formatrice*

La formation à la pratique professionnelle est dispensée dans des entreprises tant du secteur privé que du secteur public. À cet effet, les entreprises doivent être au bénéfice d'une autorisation de former délivrée par l'autorité cantonale compétente.

ERP

Un système ERP (Enterprise resource planning) est un type de logiciel que les entreprises utilisent pour gérer leurs activités quotidiennes telles que la comptabilité, les achats, la gestion de projets, la gestion des risques et la conformité, ainsi que les opérations de supply chain. Une suite ERP complète comprend également un logiciel de gestion de la performance (EPM) qui aide à planifier, budgétiser, prévoir et générer un rapport sur les résultats financiers d'une entreprise.

Lieux de formation*

La force de la formation professionnelle réside dans sa relation étroite avec le monde du travail. Celle-ci se reflète dans la collaboration entre les trois lieux de formation qui dispensent ensemble la formation initiale : l'entreprise formatrice, l'école professionnelle et les cours interentreprises.

Objectifs et exigences de la formation professionnelle initiale

Les objectifs et les exigences de la formation professionnelle initiale figurent dans l'orfo et dans le plan de formation. Dans le plan de formation, ils sont définis sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation (entreprise formatrice, école professionnelle et cours interentreprises).

Objectifs évaluateurs

Les objectifs évaluateurs concrétisent les compétences opérationnelles et intègrent l'évolution des besoins de l'économie et de la société. Ils sont reliés entre eux de manière cohérente dans le cadre de la coopération entre les lieux de formation. Dans la plupart des cas, les objectifs rattachés à l'entreprise formatrice, à l'école professionnelle et aux cours interentreprises sont différents. Mais la formulation peut aussi être la même (p. ex. pour la sécurité au travail, la protection de la santé ou les activités artisanales).

Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation ; orfo)

Une orfo régleme notamment, pour une profession donnée, l'objet et la durée de la formation professionnelle initiale, les objectifs et les exigences de la formation à la pratique professionnelle et de la formation scolaire, l'étendue des contenus de la formation, les parts assumées par les lieux de formation, les procédures de qualification, les certificats délivrés et les titres décernés. En règle générale, l'Ortra dépose une demande auprès du SEFRI en vue de l'édiction d'une orfo, qu'elle élabore en collaboration avec la Confédération et les cantons. La date d'entrée en vigueur d'une orfo est définie par les partenaires de la formation professionnelle. Le SEFRI est l'instance chargée de l'édiction.

Organisation du monde du travail (Ortra)*

Dénomination collective, l'expression « organisations du monde du travail » désigne à la fois les

partenaires sociaux, les associations professionnelles ainsi que d'autres organisations compétentes et prestataires de la formation professionnelle. L'Ortra responsable d'une profession définit les contenus du plan de formation, organise la formation professionnelle initiale et constitue l'organe responsable des cours interentreprises.

Partenariat sur la formation professionnelle*

La formation professionnelle est la tâche commune de la Confédération, des cantons et des organisations du monde du travail. Ces trois partenaires associent leurs efforts pour assurer une formation professionnelle de qualité et suffisamment de places d'apprentissage.

Plan de formation

Le plan de formation accompagne l'ordonnance sur la formation. Il contient les bases de la pédagogie professionnelle, le profil de qualification, les compétences opérationnelles regroupées en domaines de compétences opérationnelles et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Le contenu du plan de formation est du ressort de l'Ortra nationale. Le plan de formation est élaboré et signé par l'Ortra/les Ortra.

Personne en formation*

Est considérée/considéré comme personne en formation celle ou celui qui a achevé la scolarité obligatoire et a conclu un contrat d'apprentissage régi par une ordonnance sur la formation.

Profil de qualification

Le profil de qualification décrit les compétences opérationnelles que toute personne doit posséder à l'issue de sa formation. Il est établi à partir du profil d'activités et sert de base à l'élaboration du plan de formation.

Procédure de qualification*

L'expression « procédure de qualification » est utilisée pour désigner toutes les procédures permettant de constater si une personne dispose des compétences opérationnelles définies dans l'orfo correspondante.

Rapport de formation*

Les compétences et l'expérience acquises dans l'entreprise donnent périodiquement lieu à un contrôle dont les résultats sont consignés dans le rapport de formation. Le contrôle revêt la forme d'un entretien structuré entre la formatrice/le formateur et la personne en formation.

Responsables de la formation professionnelle*

Le cercle des responsables de la formation professionnelle comprend tous les spécialistes qui dispensent une partie de la formation initiale aux apprenti·e·s, qu'il s'agisse de la formation à la pratique professionnelle ou de la formation scolaire : formateurs actifs/formatrices actives dans les entreprises formatrices, formateurs, formatrices pour les cours interentreprises, enseignant·e·s de la formation initiale scolaire, expert·e·s aux examens.

Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (SEFRI)

En collaboration avec les partenaires de la formation professionnelle que sont les cantons et les organisations du monde du travail, le SEFRI assure la qualité et le développement continu de l'ensemble du système. Il veille à la comparabilité et à la transparence des offres dans toute la Suisse.

Travail pratique individuel (TPI)

Le TPI est l'une des deux formes que peut revêtir l'examen des compétences dans le domaine de qualification « travail pratique ». L'examen a lieu dans l'entreprise formatrice dans le cadre d'un mandat à réaliser pour l'entreprise. Il est régi par les « Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final » de la profession correspondante.

Travail pratique prescrit (TPP)

Dans certaines professions, le travail pratique ne revêt pas la forme d'un travail individuel mais celle d'un travail prescrit. Deux experts en suivent l'exécution pendant toute la durée de l'examen. Toutes les personnes en formation accomplissent le même travail conformément aux dispositions figurant dans l'ordonnance sur la formation professionnelle.

