

# Document d'accompagnement du référentiel de formation



## Inspection de l'Enseignement Agricole

### Diplôme : DNB

Classes de Quatrième et Troisième de l'enseignement agricole

### Enseignement pratique interdisciplinaire (EPI)

Transformation des produits agricoles

### Objectif général :

Découvrir, par la réalisation d'un projet, les activités professionnelles et les métiers de la transformation des produits agricoles

## Indications de contenus, commentaires, recommandations pédagogiques

### Objectif 1 – Réaliser un projet simple de transformation de produits agricoles en respectant la réglementation en matière de santé, sécurité et d'environnement.

*L'atteinte de cet objectif reposera sur une mise en activité des élèves à travers des recherches documentaires, des visites d'entreprises artisanales et/ou industrielles, des rencontres de professionnels de divers secteurs de la transformation des produits agricoles et la réalisation de travaux pratiques de fabrication de produits alimentaires simples.*

#### Objectif 1.1 : Caractériser les principaux éléments d'un projet de transformation de produits agricoles et de son contexte

Après un tour d'horizon du contexte local en matière de transformation agroalimentaire, on amènera les élèves à identifier les atouts et les contraintes de l'établissement dans son environnement pour mener à bien un tel projet. La nature même du projet et le type de produit à fabriquer seront ensuite déterminés en prenant en compte les moyens à la disposition de l'établissement

*Mots clefs : filières locales, approvisionnement, devenir du produit, installations, ...*

### **Objectif 1.2 : Identifier les étapes de réalisation d'un projet de transformation et leur chronologie**

Les élèves établiront, avec l'enseignant, le calendrier du projet en prenant en compte les diverses contraintes.

*Mots clés : planning, rétro-planning, pilotage, suivi,...*

### **Objectif 1.3 : Organiser son poste ou son espace de travail en fonction des tâches à effectuer et des consignes**

Les élèves doivent apprendre à lire un mode opératoire simple de fabrication ou d'analyse en mettant en évidence les moments clés et les principaux paramètres à respecter dans la conduite des opérations. On veillera notamment à les familiariser à la lecture de logigrammes. Après avoir pris connaissance du mode opératoire, les élèves devront pouvoir identifier les locaux, matériels, machines concernés et s'organiser, seul ou en équipe, pour préparer le poste de travail avant toute opération de fabrication ou de contrôle. Ils devront également être capables de situer leur poste de travail au sein de la ligne de production, pour cela ils devront pouvoir occuper différents postes de travail sur cette ligne. Ils seront également sensibilisés aux conséquences, pour les consommateurs, d'un non-respect de consignes.

*Mots clés : diagramme de fabrication, plan de contrôle, opération unitaire, intrants, circuits, marche en avant, chaîne du froid, ergonomie, outils adaptés, fiche de poste, fiche de fabrication,...*

### **Objectif 1.4 : Prendre connaissance des caractéristiques des matières premières mises en œuvre**

A travers la fabrication de divers produits alimentaires simples tels que : yaourts, pain, plat cuisiné, desserts, jus de fruits, ..., les principales caractéristiques des matières premières animales (lait, viande) ou végétales (fruits et légumes, céréales) seront présentées aux élèves. Les élèves devront ensuite identifier les caractéristiques propres aux matières premières utilisées dans le cadre du projet mis en œuvre. Un lien sera fait entre ces caractéristiques et le nécessaire respect des paramètres de fabrication ou les différents types d'analyses à mettre en œuvre.

*Mots clés : composition, humidité, acidité, pH, glucides, lipides, protéides, vitamines,...*

### **Objectif 1.5 : Développer une habileté gestuelle pour des tâches simples de transformation ou d'analyse**

Les élèves devront, dans une autonomie encadrée, réaliser les opérations de fabrication et de contrôle qualité dans l'élaboration de produits mentionnés au 1.4. Ils devront être capables, après démonstration de l'enseignant, de reproduire des gestes techniques simples. Ils seront sensibilisés à l'incidence de la maîtrise du geste sur les rendements en fabrication et sur la validité des résultats en analyse.

*Mots clefs : précision, régularité, rendements, qualité, rigueur,...*

### **Objectif 1.6 : Respecter les règles d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement**

Lors des séances de travaux pratiques et pendant les visites, les élèves devront être particulièrement sensibilisés à l'importance du respect des règles d'hygiène et de sécurité pour eux-mêmes et pour les consommateurs. Lors des séances de TP, les élèves devront avoir à leur disposition l'ensemble des moyens (EPI, lave-mains, tenues de travail,...) leur permettant de respecter ces règles. L'enseignant veillera également à la mise à disposition et à la bonne utilisation des produits de nettoyage et de désinfection. Les élèves seront sensibilisés à l'importance de la gestion des déchets.

*Mots clés : sécurité sanitaire, accident du travail, pollution, plan de nettoyage et de désinfection, fiches techniques, toxicité,...*

### **Objectif 1.7 : Travailler en équipe à la conduite d'un projet de transformation**

Les élèves devront, tant dans la conduite du projet que dans la réalisation des opérations de fabrication ou d'analyse, développer des aptitudes à travailler en équipe. Pour cela, ils devront être capables, après distribution des rôles par l'enseignant, d'identifier, à la lecture d'un mode opératoire par exemple, les tâches qui incombent à chacun. Ils devront également être sensibilisés à l'importance de communiquer au sein de l'équipe et à l'intérêt d'un soutien mutuel en vue de la réussite de leur projet collectif.

*Mots clefs : respect des consignes, disponibilité, communication, organisation,...*

### **Objectif 1.8 : Rendre compte de son travail avec un vocabulaire adapté**

Une restitution de la conduite du projet et de ses résultats sera effectuée.

### **Objectif 2 - Identifier les activités et les métiers de la transformation des produits agricoles.**

*L'atteinte de cet objectif reposera sur une mise en activité des élèves à travers des recherches documentaires, des visites d'entreprises artisanales et/ou industrielles, des rencontres de professionnels de divers secteurs de la transformation des produits agricoles. Les périodes de stage pourront également participer à l'atteinte de cet objectif.*

#### **Objectif 2.1 : Caractériser les différents types de transformation de produits agricoles (produits alimentaires, alimentation animale, bioénergies, cosmétique, pharmaceutique,...)**

Les élèves doivent être capables de citer des exemples de produits issus de différents secteurs de la transformation des matières premières agricoles. Ils doivent également pouvoir présenter des process simples de transformation dans plusieurs de ces secteurs en identifiant les matières premières principales mises en œuvre.

L'enseignant s'appuiera sur des visites, des expériences vécues en stage, des interventions de professionnels, des vidéos, ...

*Mots clés : produits frais, conserves, surgelés, farines, méthanisation, bioéthanol, crèmes, extraits végétaux,...*

#### **Objectif 2.2 : Caractériser les activités représentatives du secteur (fabrication, laboratoire)**

A travers l'analyse d'une filière (produits laitiers, produits carnés, produits céréaliers, fruits et légumes,...) les élèves devront pouvoir identifier les différents acteurs et leurs rôles depuis la production jusqu'à la consommation en passant par les activités de conseil au producteur, de récolte, de transformation, de contrôle, de stockage, de commercialisation et de distribution. L'analyse des autres filières ne sera pas approfondie, seules les particularités de celles-ci seront mises en avant.

*Mots clés : producteur, transformateur, laboratoire, centrale d'achat, distributeur, client, consommateur*

#### **Objectif 2.3 : Identifier les métiers du secteur et lister leurs principales activités**

L'enseignant s'appuiera sur des visites, des expériences vécues en stage, des interventions de professionnels, des vidéos, ...pour amener les élèves à identifier la diversité des métiers. L'élève devra pouvoir citer les principaux métiers communs aux différentes filières en indiquant leur activité principale et leur niveau de responsabilité.

*Mots clés : opérateur, laborantin, conducteur de ligne, chef d'équipe, responsable d'atelier, responsable de laboratoire, responsable qualité, directeur technique,...*

#### **Objectif 2.4 : Décrire les conditions d'exercice des métiers identifiés et leurs exigences spécifiques (hygiène, sécurité, environnement,...)**

L'enseignant s'appuiera sur les visites d'entreprises, les stages et les travaux pratiques pour amener les élèves à identifier les conditions particulières d'exercice des métiers de la transformation des produits agricoles. Ceci sur le plan de la réglementation (hygiène, sécurité, environnement), des conditions de travail, de la technicité, du lien au territoire,...

*Mots clés : EPI, tenue de travail, produit vivant, qualité,...*

### **Objectif 3 – Repérer les formations conduisant aux métiers de la transformation des produits agricoles**

#### **Objectif 3.1 : Décrire les formations conduisant aux métiers de la transformation des produits agricoles et des analyses de laboratoire**

#### **Objectif 3.2 : Identifier les modalités de formation et les conditions d'accès à ces formations**

**Objectif 3.3 : Répertoire et localiser des établissements proposant ces formations et les classer**

Dans la continuité de l'objectif 2, il s'agit de mettre en perspective les cursus de formation en lien avec les métiers des secteurs de la transformation et du laboratoire. Il convient de s'appuyer autant que possible sur des visites de lieux de formation, des rencontres d'acteurs de formation, des témoignages d'élèves ou d'apprentis des secteurs de la transformation et du laboratoire. Les présentations des métiers et formations doivent être réalistes mais non stéréotypées

**Objectif 4 – Elaborer un projet personnel de formation et/ou professionnel****Objectif 4.1 : Identifier les étapes de construction d'un projet professionnel et d'un projet de formation y conduisant****Objectif 4.2 : Agir en citoyen autonome et responsable dans la construction de son projet personnel**

Cet objectif global est transversal, il relève de l'ensemble de l'équipe. Il vise à permettre à l'élève d'acquérir des éléments de réflexion en vue de l'élaboration de son projet professionnel et de la construction de son projet de formation.

## Activités pluridisciplinaires

La démarche de projet interdisciplinaire est constitutive de cet EPI. Le projet sert de support à la découverte de la vie professionnelle et des métiers de la transformation des produits agricoles. Les enseignements s'appuient sur des exemples concrets relevant de la fabrication de produits agroalimentaires et de la conduite d'analyses dans le cadre du contrôle qualité. Les tâches et activités d'apprentissage conduites dans cet EPI relèvent de plusieurs disciplines qu'il conviendra d'identifier en fonction de la nature du projet.