



Document complémentaire au référentiel du brevet professionnel Industries alimentaires

Sommaire

Ce document complémentaire du référentiel de diplôme est destiné aux équipes pédagogiques qui mettent en œuvre un brevet professionnel Industries alimentaires. Il comprend trois parties :

- Présentation du diplôme

- Partie 1 : Compétences 4

- Partie 2 : Capacités attestées par le diplôme 20

- Partie 3 : Evaluation 21

Annexe 1 : Références textes réglementaires et liste des diplômes rénovés en UC 51

Annexe 2 : Arrêté de création du BP Industries alimentaires 53

Présentation du BP Industries alimentaires

Le BP option Industries alimentaires du ministère chargé de l'agriculture est un diplôme organisé et délivré en unités capitalisables, spécifique à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage, qui peut également être obtenu par la voie de la VAE.

Il fait partie des diplômes qui ont été rénovés afin de répondre à un double objectif :

- adapter le référentiel aux évolutions des emplois du secteur,
- faire évoluer l'ingénierie de la certification afin de renforcer l'architecture et les contenus des référentiels avec la réalité des emplois et du travail, faciliter la validation des acquis de l'expérience et confirmer le double objectif de professionnalisation et d'éducation conféré au diplôme.

Depuis 2009, en cohérence avec les orientations de la CNC¹, le référentiel d'un diplôme en unités capitalisables du MAP comporte 2 parties : un référentiel professionnel et un référentiel de certification :

- le référentiel professionnel fournit des informations sur les emplois concernés par le diplôme, présente la fiche descriptive d'activités (FDA) et la liste des situations professionnelles significatives,
- le référentiel de certification comprend la liste des capacités attestées par le diplôme et les modalités d'évaluation permettant la délivrance du diplôme.

Le BP Aménagements paysagers donne une qualification professionnelle de niveau 4 aux personnes visant des emplois en transformation et conditionnement alimentaires dans des entreprises du secteur des industries alimentaires ainsi que dans les entreprises d'amont ayant une activité de transformation alimentaire.

Le contexte socioprofessionnel et le détail des activités correspondant aux différentes configurations d'emploi sont présentés dans le référentiel professionnel du diplôme.

¹ Commission nationale de la certification professionnelle. Créée par la loi de modernisation sociale du 17 janvier 2002, elle a pour mission de :

- Répertoire l'offre de certifications professionnelles (répertoire national des certifications professionnelles),
- Veiller à l'adaptation des diplômes et titres à l'environnement professionnel, émettre des recommandations à l'attention des institutions délivrant des certifications professionnelles ou des certificats de qualification.
- Signaler les éventuelles correspondances entre certifications,
- Élaborer une nouvelle nomenclature des niveaux de certification.

Elle utilise pour cela le RNCP, répertoire national de la certification professionnelle, qui a pour objet de tenir à la disposition des personnes et des entreprises une information constamment à jour sur les diplômes et les titres à finalité professionnelle. Toutes les certifications du ministère chargé de l'agriculture sont inscrites au RNCP.

Partie 1 : Compétences

Cette première partie est complémentaire au référentiel professionnel du diplôme. Elle est destinée à donner des informations sur les ressources mobilisées par un titulaire de l'emploi visé par le diplôme dans l'exercice de ses activités, qui sont décrites dans la fiche descriptive des activités (FDA). L'ensemble des informations contenues dans le référentiel professionnel et les fiches compétences, relatives à des salariés en situation professionnelle, permettent d'appréhender la nature des emplois et des activités des futurs diplômés. Elles servent également de référence pour la validation des acquis de l'expérience.

Elles donnent des indications aux équipes pour l'élaboration de situations de formation et d'évaluation, en particulier pour les évaluations en situation professionnelle. Elles peuvent aussi être utilisées comme support de discussion avec les maîtres de stage ou d'apprentissage, au moment où se négocient avec ces derniers les contrats de formation pour les périodes de formation en milieu professionnel.

La partie « Compétences » comprend :

- la liste des situations professionnelles significatives (SPS) du référentiel professionnel du BP IA
- la présentation des fiches compétences
- la définition des rubriques d'une fiche compétences
- les champs et fiches compétences du BP IA

Un certain nombre de situations professionnelles significatives de la compétence (SPS) ont été identifiées lors de l'analyse des emplois et l'analyse du travail effectuées pour élaborer le référentiel. On considère que ces situations-clés, si elles sont maîtrisées par les titulaires des emplois visés par le diplôme, suffisent à rendre compte de l'ensemble des compétences mobilisées dans le travail.

Le tableau suivant, extrait du référentiel professionnel, présente les SPS des emplois visés par le BP Industries alimentaires. Par nature, elles sont en nombre réduit.

Ces situations sont regroupées par champs de compétences selon les ressources qu'elles mobilisent et la finalité visée.

Situations professionnelles significatives (SPS) organisées en champs de compétences		
Champs de compétences	SPS	Finalités
Préparation et conduite de la production	Préparation des matières premières Préparation des installations Réglage des paramètres avant démarrage Surveillance du fonctionnement et des paramètres de conduite Nettoyage de la ligne ou du segment en fin de production	Assurer la production dans le respect des objectifs de qualité, de productivité, tout en respectant les consignes d'hygiène, de sécurité du travail et de traçabilité
Optimisation de la production	Régulation de son activité avec amont/aval Préparation et réalisation des approvisionnements de la ligne ou du segment en cours de production en matières premières, matériaux d'emballage Préparation et réalisation des changements de formats, de produits en cours de production Gestion des aléas : arrêt de ligne/machines, ajustement des cadences de production, ordonnancement des lots	Piloter et optimiser le fonctionnement de son segment d'activité en cours de production
Participation à la maîtrise de la qualité du produit	Réalisation des contrôles selon le plan de contrôle défini Vérification de l'enregistrement automatique des données Réalisation des ajustements résultant des contrôles (réglage, arrêt machine...) Enregistrement de l'ensemble des opérations et résultats selon les procédures en vigueur dans l'entreprise	Participer à la maîtrise de la qualité et à la traçabilité des produits en réalisant tous les contrôles, ajustements et enregistrements nécessaires.
Maintenance de premier niveau	Réalisation d'un diagnostic simple lié à un dysfonctionnement ou une anomalie Résolution (ou traitement) d'un dysfonctionnement ou d'une anomalie Réalisation d'actions de maintenance préventive	Participer au maintien en état de fonctionnement des installations
Coordination au sein de l'équipe	Organisation/ajustement du travail de l'équipe Transmission des consignes, informations à l'équipe Communication entre les supérieurs hiérarchiques et les opérateurs Insertion d'arrivants sur son espace de travail	Optimiser l'intervention d'une équipe d'opérateurs tout en respectant les règles et procédures internes et en développant la communication et le dialogue

Fiches compétences

Les référentiels de diplômes sont des documents réglementaires, qui sont destinés à être consultés ou utilisés par différentes catégories d'usagers : les enseignants, les personnes chargées de la gestion du système, les professionnels du secteur, les apprenants, les parents d'élèves... C'est pourquoi ces documents ne présentent que les éléments indispensables à ces usagers.

D'autres informations, qui peuvent être utiles au travail des équipes pédagogiques, tant pour préparer la formation que l'évaluation ou encore les phases d'alternance, sont réunies sous forme de fiches appelées « fiches compétences » dans cette première partie de document complémentaire. Ces informations sont issues de la phase d'ingénierie qui a permis d'élaborer le référentiel professionnel du diplôme.

Les fiches compétences sont issues de l'analyse du travail et s'appuient sur le repérage de situations professionnelles *significatives*², c'est-à-dire des situations reconnues par les professionnels (employeurs et salariés titulaires des emplois) comme particulièrement révélatrices de la compétence. Les situations et les ressources³ décrites dans ces fiches ne constituent pas une liste exhaustive et certaines sont actualisables. Ont été retenues celles qu'il paraît indispensable de maîtriser pour exercer le métier dans une majorité de configurations observées. Une fiche est élaborée pour chaque champ de compétences suffisamment homogène pour être distingué.

Les fiches sont toutes structurées sur le même modèle. Elles précisent, pour chaque champ de compétences :

- des éléments de contexte : finalité, responsabilité et autonomie, environnement de travail, indicateurs de réussite
- les ressources à mobiliser pour mettre en œuvre efficacement les activités : savoir-faire, savoirs de référence, savoir-faire consolidés par l'expérience, comportements professionnels.

(cf. les définitions des rubriques pages suivantes).

Travail d'adaptation

Les fiches compétences qui figurent dans ce document complémentaire correspondent aux situations repérées au niveau national.

Afin d'élaborer leurs UCARE, les équipes pédagogiques doivent réaliser un travail similaire en collaboration avec les professionnels de leur bassin local : identification des thèmes support des UCARE, analyse des activités et des situations professionnelles significatives correspondantes grâce à des entretiens conduits auprès de titulaires de l'emploi visé et de supérieurs hiérarchiques. Pour chacune des UCARE, une « fiche compétences » sera rédigée pour synthétiser les éléments d'information recueillis.

Pour réaliser ce travail de création des UCARE : compléments à la FDA, élaboration des fiches compétences et élaboration des objectifs d'évaluation, on pourra utiliser les documents d'accompagnement produit à l'occasion des rénovations des BPA et du BP REA. Ces documents sont téléchargeables à la rubrique certifications sur le site internet de l'enseignement agricole.

<http://www.chlorofil.fr/certifications/textes-officiels/renovation-des-diplomes.html>

² Parmi les critères utilisés pour leur détermination on peut citer : la fréquence, la complexité, la prise en compte d'aspects prospectifs, ou répondant à des nécessités politiques, réglementaires, stratégiques, sociales, éducatives.

³ Le terme « ressource » est entendu au sens de tout ce sur quoi s'appuie le professionnel pour exercer avec compétence ses activités : les ressources peuvent être des connaissances (savoirs), des savoir-faire, des comportements... dont la combinatoire permet la compétence. On n'a retenu dans les fiches compétences que les « ressources » qui peuvent être acquises par la formation ou par l'expérience. C'est pourquoi on n'y trouvera aucune mention d'aptitudes ou de qualités personnelles.

Utilisation des fiches compétences pour la formation et l'évaluation

Les fiches, associées aux prescriptions d'évaluation (objectifs, points et attendus, cf. partie 3), peuvent être utilisées pour élaborer des situations de formation et des situations d'évaluation.

Dans ce dernier cas, les équipes doivent tenir compte du fait que ces fiches concernent la description de situations professionnelles maîtrisées par des professionnels confirmés, le diplôme visant quant à lui l'acquisition des capacités nécessaires au niveau d'insertion dans l'emploi.

Remarque : Les fiches compétences concernent la description de situations professionnelles maîtrisées par des professionnels confirmés. Les équipes tiendront compte dans la préparation des évaluations que les capacités attestées par le diplôme ne visent pas ce niveau de maîtrise mais celui nécessaire à l'insertion dans l'emploi.

Définition des rubriques d'une fiche de descripteurs de compétences d'un diplôme rénové en UC

Les définitions suivantes sont celles des rubriques d'une fiche de descripteurs de compétences.
Une fiche de compétences permet de décrire les ressources mobilisées par un professionnel⁴ expérimenté quand il maîtrise les situations professionnelles correspondant à un domaine d'activité ou à un ensemble d'activités ayant la même finalité, dont on considère qu'elles relèvent d'un champ de compétence particulier. Elle donne également un certain nombre d'informations sur les situations professionnelles et leurs conditions de réalisation.

Fiche relative à [un champ de compétence donné]	
<p>Ex. : Commercialisation des produits de l'exploitation – Participation à la maîtrise de la qualité du produit – Travaux en vert – Encadrement d'équipe – Organisation du travail – Gestion économique et administrative</p>	
<p>Situations professionnelles significatives</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il s'agit des situations significatives au sens de la compétence, identifiées avec les titulaires des emplois et leurs employeurs ➤ Par nature peu nombreuses, elles suffisent pour rendre compte de l'ensemble des compétences mobilisées dans le travail
<p>Finalité :</p> <p>Description synthétique de la finalité, pour le titulaire de l'emploi, des activités réalisées dans le cadre de la ou des situations professionnelles citées en référence. Elle donne le sens au travail et montre dans quel but le professionnel mobilise des ressources pour maîtriser ces situations. (On utilise une phrase débutant par un verbe actif)</p>	
<p>Responsabilité / autonomie :</p> <p>Description synthétique du niveau de responsabilité du titulaire de l'emploi et de son degré d'autonomie dans les situations support.</p> <p>Responsabilité : personnelle (financière, juridique, sociale) ou par rapport aux tiers concernés (associés, clients / fournisseurs, partenaires, salariés)</p> <p>Autonomie : latitude du professionnel pour décider et agir sur son travail et, le cas échéant, sur les activités de l'entreprise et éléments intervenant dans le système de décision.</p>	
<p>Environnement de travail :</p> <p>Description des principaux éléments du contexte dans lequel se déroulent les activités, éléments pouvant influencer sur l'organisation, le fonctionnement de l'entreprise et les conditions de travail ou encore ayant un impact sur la santé, relatifs à la pénibilité du de travail, aux liens fonctionnels, etc.</p>	
<p>Indicateurs de réussite :</p> <p>Éléments permettant de considérer que le résultat du travail confié est conforme aux attentes (donc réalisé avec compétence). Les indicateurs quantitatifs ou qualitatifs permettent de situer la performance du professionnel expérimenté, ils ne doivent en aucun cas devenir des critères de réussite pour valider, dans le cadre de la délivrance d'un diplôme, des capacités fondées sur un niveau « débutant ».</p> <p>On ne retient pas les les indicateurs dont les résultats sont soumis à beaucoup d'autres facteurs ou dont les résultats n'apparaissent qu'à trop long terme.</p>	

⁴ Le terme « professionnel » est employé dans ce contexte pour désigner un titulaire de l'emploi visé par le diplôme.

*Les rubriques suivantes présentent les « ressources » : savoirs, savoir-faire et comportements, mobilisées par le titulaire de l'emploi dans les situations professionnelles de référence.
Remarque : certaines de ces ressources peuvent également être mobilisées dans des situations qui relèvent d'autres champs de compétences. On les retrouvera alors également dans les fiches correspondantes car chacune de ces fiches doit pouvoir être lue indépendamment des autres.*

Savoir-faire	Savoirs
<p>Ensemble des savoir-faire techniques et pratiques mis en œuvre dans les situations professionnelles. Leur liste n'est pas exhaustive, elle correspond aux savoir-faire identifiés par l'analyse du travail.</p> <p>Leur description est faite à l'aide d'un verbe actif à l'infinitif.</p>	<p>Connaissances, savoirs de base mobilisés dans les situations professionnelles, nécessaires à la réalisation du travail et à l'expression de la compétence.</p> <p>Ils s'expriment à l'aide d'un substantif.</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Ces savoir-faire, en général complexes, demandent du temps et de l'expérience pour être acquis en totalité.</p> <p>Ils sont décrits à l'aide d'un verbe actif à l'infinitif.</p> <p>Le plus souvent, seules les bases permettant de développer ces savoir-faire pourront être acquises en formation. Ces savoir-faire ne sont pas visés par l'évaluation en formation. Ils peuvent servir de repère pour la VAE.</p>	<p>Ensemble d'attitudes, de savoir-être qui interviennent dans l'activité et participent de la compétence globale. Seuls les éléments essentiels pour la maîtrise des situations professionnelles sont indiqués dans cette rubrique.</p> <p>Un comportement est décrit par un verbe à l'infinitif.</p> <p>Attention : cette rubrique n'est pas destinée à décrire des aptitudes ou des qualités personnelles, éléments qui ne sont pas retenus dans les diplômes du MAAP. Les comportements professionnels peuvent être développés par la formation ou par l'expérience.</p>

Liste des champs de compétences du BP Industries alimentaires

- 1. Préparation et conduite de la production**
- 2. Optimisation de la production**
- 3. Participation à la maîtrise de la qualité**
- 4. Maintenance de premier niveau**
- 5. Coordination au sein de l'équipe**
- 6. Participation à l'amélioration de son segment de production**
- 7. Adaptation à des évolutions de contexte**

Chaque champ de compétences fait l'objet d'une fiche descriptive, reproduite dans les pages suivantes.

Parmi ces 7 fiches, les fiches 1, 2 et 6 nécessitent un commentaire afin de les distinguer des autres.

Les fiches 1 et 2 concernent des champs de compétences mobilisées lors de la conduite de la production, envisagée sous deux angles différents. La première met en avant les ressources mobilisées pour assurer les opérations liées à la préparation et la conduite de la production tandis que la seconde a pour objectif d'illustrer les aspects liés à l'optimisation de ce fonctionnement au cours de la production.

La fiche 6 décrit les ressources mobilisées par le salarié à l'issue d'une période de production, à partir notamment de l'analyse des résultats d'une séquence de production.

1. Préparation et conduite de la production

Situations professionnelles significatives

- Préparation des matières premières
- Préparation des installations
- Réglage des paramètres avant démarrage
- Surveillance du fonctionnement et des paramètres de conduite
- Nettoyage de la ligne ou du segment en fin de production

Finalité :

Assurer la production dans le respect des objectifs de qualité, de productivité, tout en respectant les consignes d'hygiène, de sécurité du travail et de traçabilité.

Responsabilité/Autonomie

Le salarié est responsable de la conduite et de la surveillance de la production selon les procédures prévues. Il est responsable des décisions qu'il prend suite à ses observations, dans la limite de ses responsabilités (variables en fonction des entreprises, de leur activité, de leur organisation...).

Environnement de travail :

Le salarié exerce les activités soit au sein des ateliers de transformation ou de conditionnement des produits, ayant des conditions d'ambiance propres aux produits fabriqués (froid, chaleur, bruit...). La préparation de la ligne (machines, produits, consommables, intrants) exige une rigueur dans le contrôle de tous les éléments constitutifs. Les risques d'accidents liés à l'utilisation et l'entretien des machines sont importants et touchent principalement les membres supérieurs (mains notamment).

L'observation et la surveillance des matériels s'exercent en permanence et ce quel que soit le type de matériel utilisé afin de garantir la qualité du produit et la sécurité des biens et des personnes.

Indicateurs de réussite :

Respect des cahiers des charges
Respect des modes opératoires

Chronologie des interventions réalisées
Respect des règles de prévention des risques
Atteinte des objectifs de qualité et de rendement

Savoir-faire	Savoirs
<p>Identifier les matières premières, additifs, auxiliaires Respecter les règles d'approvisionnement en matières premières, additifs Appliquer les modes opératoires en fonction du produit demandé Respecter les cahiers des charges clients Identifier les écarts qualitatifs et/ou quantitatifs sur les produits et envisager les causes possibles Adapter les modes opératoires en fonction de la variabilité des matières premières à traiter Effectuer les réglages sur les matériels en toute sécurité et en fonction du standard produit à obtenir Effectuer les changements de formats des machines avant démarrage Utiliser les matériels et équipements en fonction des instructions, en toute sécurité Enregistrer les données de son travail sur les supports requis Contrôler les paramètres de fonctionnement de la machine Identifier les risques encourus à son poste de travail et en tenir compte dans la préparation de son travail Utiliser les équipements de protection individuelle Appliquer les règles : hygiène, sécurité, environnement</p>	<p>Connaissances de base en microbiologie Calculs de base Connaissances sur les matières premières : nature, composition chimique, variabilité Connaissance sur les additifs et auxiliaires : nature, composition, rôles Modes de conservation du produit mis en œuvre pour les matières premières, produits semi-finis Rôle des opérations préparation/transformation sur la qualité du produit (semi-fini ou fini), influence de chaque paramètre sur la qualité du produit Etapas du process mis en œuvre de la matière première au produit fini Principaux défauts produits : description, causes et effets possibles Connaissances des règles d'hygiène Connaissances sur les énergies utilisées : électricité, froid, vapeur, air comprimé, vide (terminologies, nature, unités physiques) Modes de production et de distribution des énergies (froid, électricité, air comprimé, vide, gaz) Appareils de mesure des énergies (manomètres, indicateurs, voyant présence tension...) Connaissances de base en mécanique : terminologie, notions de contraintes, graissage et lubrification... Description et principes de fonctionnement des matériels utilisés Outils périphériques (doseur, peseuse, jet d'encre...) : rôle, description et principes de fonctionnement Techniques de conditionnement (thermoformage, extrusion, soudage...) Matériaux de conditionnement Risques liés à l'utilisation des matériels et règles de sécurité Postures permettant une économie de l'effort Principaux risques professionnels relatifs au secteur professionnel et au poste de travail et principales réglementations</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Identifier les bruits, odeurs, signes anormaux (dépiantage et anticipation des pannes) Minimiser les temps d'arrêts</p>	<p>Faire preuve de réactivité Faire preuve de vigilance</p>

2. Optimisation de la production

Situations professionnelles significatives

- Régulation de son activité avec amont/aval
- Préparation et réalisation des approvisionnements de la ligne ou du segment en cours de production en matières premières, matériaux d'emballage
- Préparation et réalisation des changements de formats, de produits en cours de production
- Gestion des aléas : arrêt de ligne/machines, ajustement des cadences de production, ordonnancement des lots

Finalité :

Piloter et optimiser le fonctionnement de son segment d'activité en cours de production.

Responsabilité/Autonomie

Le périmètre des responsabilités en matière de pilotage de ligne ou des espaces de production varie en fonction des règles et procédures internes de l'entreprise. En général, la responsabilité intègre les résultats produits sur son espace de production, cela en termes de quantité, qualité, délais, respect des consignes d'hygiène, de sécurité et d'environnement.

L'autonomie est fonction des règles internes de l'entreprise. Par exemple, décider seul un arrêt de ligne ou un changement de l'ordonnancement de production n'est possible que dans certaines entreprises.

Environnement de travail :

L'optimisation de la production s'exerce en permanence au cours des opérations de production. Elle nécessite une vision globale de son espace de travail et au-delà et une vigilance permanente afin d'identifier toute source d'optimisation possible. Elle nécessite d'anticiper les problèmes afin de limiter au maximum les temps d'arrêts en cours de production.

Indicateurs de réussite :

Régularité des approvisionnements en matières premières ou consommables

Coordination des actions entre amont et aval

Absence d'arrêt de production dus à un manque d'organisation, à un manque d'anticipation du salarié

Gestion des aléas en cours de production en maintenant les objectifs de production

Rapidité des interventions

Savoir-faire	Savoirs
<p>Réguler son activité en fonction des postes amont/aval Anticiper les approvisionnements, les changements Organiser ses activités en fonction du travail à réaliser Organiser son espace de travail Gérer les priorités Repérer les événements susceptibles d'influencer les résultats de production Ajuster son travail en fonction des événements Interpréter les résultats de production Calculer des indicateurs de production</p>	<p>Critères d'évaluation d'une production : rendement, taux de marche, productivité, capacités de la ligne, conformité des produits Impact des opérations de production sur le rendement produit, cadence, consommation Composantes d'un prix de revient Impact d'un événement sur le rendement, la productivité, le coût Notions de gestion de production : Juste à Temps, Kanban... Notions concernant la gestion des stocks : stock actif/alerte/de sécurité, FIFO (First In/First Out) Connaissances techniques liées au process de production et à la conduite des matériels : paramètres influant la qualité du produit, matières premières et consommables Techniques d'analyse du produit et interprétation Calculs des consommations : matières premières, consommables Techniques d'analyse du produit et indicateurs</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Réagir à un événement peu fréquent S'appuyer sur ses observations pour anticiper des aléas</p>	<p>Faire preuve de vigilance Faire preuve de réactivité Faire preuve d'initiative et d'autonomie</p>

3. Participation à la maîtrise de la qualité du produit

Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réalisation des contrôles selon le plan de contrôle défini ➤ Vérification de l'enregistrement automatique des données ➤ Réalisation des ajustements résultant des contrôles (réglage, arrêt machine...) ➤ Enregistrement de l'ensemble des opérations et résultats selon les procédures en vigueur dans l'entreprise
---	---

<p>Finalité : Participer à la maîtrise de la qualité et à la traçabilité des produits en réalisant tous les contrôles, ajustements et enregistrements nécessaires.</p> <p>Responsabilité/Autonomie Le salarié est responsable :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de l'application du plan de contrôle défini et des procédures de contrôles à mettre en œuvre - de l'interprétation des résultats de contrôles en fonction des procédures définies (cartes de contrôles) - des interventions qu'il réalise suite à ce contrôle dans la limite de ses responsabilités - des enregistrements qu'il réalise.

<p>Environnement de travail : Cette activité s'exerce selon les procédures définies par le plan de contrôle (fréquence, modalités de contrôle). Ceci suppose une organisation des tâches afin de poursuivre la production tout en assurant le respect des fréquences de contrôle. Il peut être amené à utiliser des appareils de contrôle présents sur son poste ou au sein de l'atelier.</p>
--

<p>Indicateurs de réussite : Respect des plans de contrôle et de surveillance (fréquence, procédures de contrôles) Conformité de l'action menée (réglage, isolement de produits non-conformes, alerte...) Rapidité des opérations de contrôle Conformité des produits Qualité, régularité et fiabilité des enregistrements réalisés par le salarié Maintien de la traçabilité</p>
--

Savoir-faire	Savoirs
Reconnaître les principaux défauts du produit Identifier les critères qualité spécifiques aux produits fabriqués Utiliser les appareils de contrôle pour surveiller la fabrication Interpréter les résultats des contrôles Réaliser les réglages adaptés en fonction du cahier des charges du produit à obtenir Identifier une situation de dysfonctionnement et la décrire pour permettre une intervention Utiliser et interpréter une carte de contrôle Utiliser les différents supports d'enregistrement Mettre en œuvre les mesures préventives définies Communiquer, échanger autour des résultats de contrôles Respecter les procédures de gestion des non-conformités Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire	Notion de qualité, satisfaction client Notion de normes, référentiels professionnels et signes de qualité Notion de cahier des charges/spécifications produits Caractéristiques physico-chimiques des produits Principaux agents et mécanismes d'évolution du produit, actions correctives Principaux paramètres influençant les étapes de production et la qualité du produit fabriqué Principes des contrôles physico-chimiques Principes de fonctionnement des principaux matériels de contrôles Calculs de base : moyenne, pourcentage Carte de contrôle : paramètres et interprétation Principaux risques en matière de sécurité sanitaire Bases de la microbiologie alimentaire Bases de la réglementation en matière d'hygiène Principes des plans de maîtrise sanitaire (HACCP) Rôle et importance technique, économique et légale des différents enregistrements pour l'entreprise
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Repérer des déviations minimales par rapport aux standards (et notamment sur critères sensoriels)	Faire preuve de rigueur Faire preuve de régularité Faire preuve de vigilance Respecter ses limites de responsabilité

4. Maintenance de premier niveau

Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Réalisation d'un diagnostic simple lié à un dysfonctionnement ou une anomalie ➤ Résolution (ou traitement) d'un dysfonctionnement ou d'une anomalie ➤ Réalisation d'actions de maintenance préventive
Finalité : Participer au maintien en état de fonctionnement des installations.	
Responsabilité / autonomie Le salarié est responsable : <ul style="list-style-type: none"> - de la détection d'un dysfonctionnement/anomalie - du traitement du dysfonctionnement/anomalie : arrêt de la machine, mise en sécurité produit/homme - de l'application des procédures de maintenance préventive - de l'enregistrement des activités de maintenance de premier niveau Son autonomie est limitée par les procédures en vigueur (exemple : plan de maintenance de premier niveau) au sein de l'entreprise concernant la maintenance de premier niveau. Dans certaines entreprises, on se contentera du repérage, de l'identification et du signalement du problème à traiter. Dans d'autres entreprises on aura en plus la formulation d'un diagnostic complet et le traitement du problème lorsque celui-ci relève du processus de maintenance de premier niveau.	
Environnement de travail : L'activité de maintenance de premier niveau s'effectue en fonction des besoins. Elle s'exerce sur l'ensemble de l'espace de travail (machines, ligne, îlot de production...) pour les machines et installations. Ce qu'elle recouvre est propre à ce qui est défini par l'entreprise. Pour cette activité le salarié prend en compte les procédures en vigueur (par exemple le plan de maintenance de premier niveau) et le système hiérarchique et relationnel qui s'applique dans l'entreprise.	
Indicateurs de réussite : Respect des procédures concernant la maintenance de premier niveau Propreté et état général des matériels et installations Pertinence des signalements et interventions réalisés par le salarié Temps consacré à une intervention de premier niveau suite à une anomalie ou à un dysfonctionnement Précision des diagnostics fournis à la maintenance ou au responsable Qualité des enregistrements	
Savoir-faire	Savoirs
Respecter les procédures de maintenance préventive Repérer des anomalies ou dysfonctionnements Identifier les causes Formuler un diagnostic simple Traiter le dysfonctionnement/anomalie dans la limite de ses responsabilités : intervention ou alerte Enregistrer les données liées à la maintenance de premier niveau Organiser les interventions de maintenance préventive	Différents types de maintenance dans une entreprise et organisation Méthodes de repérage, d'identification, de recherche des causes et de traitement d'un dysfonctionnement Connaissances de base en mécanique Principes de fonctionnement des machines les plus couramment utilisées dans la transformation alimentaire Principes de fonctionnement des principaux matériels de contrôle Connaissances de base sur les énergies utilisées : électricité, froid, vapeur, air comprimé, vide... Description et principes de fonctionnement d'un automate programmable : pupitre, capteurs, actionneurs, boucle cause à effet Risques liés à l'utilisation des matériels, machines et installations et règles de sécurité
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Anticiper les problèmes en s'appuyant sur des perceptions sensorielles Identifier les points critiques dans son espace de travail les plus susceptibles d'engendrer anomalie, dysfonctionnement ou de panne Proposer des améliorations afin de limiter les risques d'anomalie, de dysfonctionnement ou de panne	Faire preuve de rigueur Faire preuve de régularité dans la vérification des paramètres de fonctionnement des matériels Faire preuve de vigilance Prendre le temps de l'observation

5. Coordination au sein de l'équipe

Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organisation/ajustement du travail de l'équipe ➤ Transmission des consignes, informations à l'équipe ➤ Communication entre les supérieurs hiérarchiques et les opérateurs ➤ Insertion d'arrivants sur son espace de travail
Finalité : Optimiser l'intervention d'une équipe d'opérateurs tout en respectant les règles et procédures internes et en développant la communication et le dialogue.	
Responsabilité/Autonomie On attend du salarié qu'il établisse des relations et mette en œuvre une communication efficace, à partir des informations qu'il reçoit et des observations qu'il conduit. Il connaît le périmètre de ses responsabilités et ses marges d'initiative. Il peut exercer la mission de coordination d'une équipe d'opérateurs de production ou de conditionnement (un à 20 opérateurs environ) avec ou sans rôle hiérarchique. Il peut exercer une fonction de tuteur.	
Environnement de travail : La fonction de coordination d'une équipe de proximité n'est présente que dans une partie des entreprises alimentaires et le périmètre de celle-ci est variable selon l'entreprise.	
Indicateurs de réussite : Régularité et qualité des échanges avec les interlocuteurs principaux Qualité et fiabilité des informations consignées ou restituées Ajustement de l'activité de l'équipe en fonction d'aléas Respect des règles de communication Degré d'autonomie dans les décisions prises concernant l'équipe	
Savoir-faire	Savoirs
<p>Animer le travail d'une équipe en la motivant et en développant un esprit d'équipe</p> <p>Réguler le travail d'une équipe par une information et une communication adaptées</p> <p>Communiquer dans un langage adapté à son interlocuteur</p> <p>Sélectionner les infos à diffuser</p> <p>Restituer une information ou une consigne en la reformulant</p> <p>Rendre compte de son activité et de celle de son équipe</p> <p>Partager ses observations, demander des explications, rechercher des informations complémentaires</p> <p>Repérer et signaler les situations inhabituelles ou les anomalies en fonction de leur gravité estimée</p> <p>Guider et conseiller les membres de l'équipe</p> <p>Former sur poste</p> <p>Appliquer les règles fondamentales de la communication dans l'entreprise et celles de la communication sociale</p> <p>Expliquer le fonctionnement de l'entreprise, de la ligne ou de l'espace de production</p> <p>Situer les rôles de chacun</p>	<p>Techniques d'animation d'équipe</p> <p>Notions de contrat, d'engagement, de responsabilité, de délégation</p> <p>Techniques de base de la communication</p> <p>Bases de la communication dans une situation de travail</p> <p>Bases lexicales et grammaticales de l'expression écrite</p> <p>Vocabulaire technique lié à l'activité professionnelle</p> <p>Sources du droit : code du travail, conventions collectives...</p> <p>Réglementation en vigueur sur la santé et la sécurité au travail : principes généraux de la prévention des risques professionnels, démarche d'évaluation, droit de retrait du salarié</p> <p>Réglementation liée à la qualité des produits</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Assurer une veille technique, technologique et réglementaire</p> <p>Déléguer la réalisation de tâches et responsabilités</p> <p>Exercer une vigilance discrète et efficace</p> <p>Anticiper les conflits des personnes</p> <p>Rédiger un compte rendu d'activités synthétique et le présenter à un groupe</p> <p>Animer une réunion</p>	<p>Garder le contrôle de soi</p> <p>Faire preuve de rigueur</p> <p>Adapter son attitude et son langage à différents types d'interlocuteurs</p> <p>Etre réceptif et ouvert au dialogue</p>

6. Participation à l'amélioration de son segment de production

Situations professionnelles significatives	<p>Le salarié participe à des projets d'amélioration liés notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ à la production ➤ à la qualité des produits ➤ à la prévention des risques professionnels ➤ à l'organisation du travail
Finalité :	
Rechercher toutes les sources de progrès possibles et proposer des actions à mettre en place au niveau de sa ligne, de son espace de production.	
Responsabilité/Autonomie	
<p>Responsabilité : Le salarié participe à l'identification des voies possibles d'amélioration. Il fait part de ses observations à son supérieur hiérarchique ou à un groupe de travail afin d'engager une démarche d'amélioration après accord.</p> <p>Autonomie : Le salarié peut travailler en autonomie sur la recherche des causes, des solutions possibles mais rend compte alors à son hiérarchique de ses conclusions à chaque étape afin de poursuivre la démarche jusqu'à la mise en place de la solution. Il peut également engager cette démarche d'amélioration dans le cadre d'un groupe de travail.</p>	
Environnement de travail :	
<p>Cette activité s'exerce principalement à partir de l'analyse des résultats (obtenus de manière mensuelle, hebdomadaire voire journalière dans certaines entreprises). Elle s'exerce soit de manière formelle dans le cadre de groupe de travail (groupe de progrès) soit de manière moins formelle dans le cadre d'une initiative personnelle.</p> <p>Ces projets d'amélioration sont réalisés notamment à partir de l'analyse des indicateurs de production, qualité, sécurité...</p>	
Indicateurs de réussite :	
<p>Appropriation d'une démarche d'amélioration</p> <p>Prise en charge d'une partie des actions visant l'amélioration</p> <p>Formulation de proposition/solution</p> <p>Indicateurs indirects (indicateurs de résultat), selon la nature de l'amélioration visée par exemple : amélioration des indicateurs de productivité, amélioration des indicateurs qualité, réduction des risques...</p>	
Savoir-faire	Savoirs
<p>Identifier les sources possibles d'amélioration de son espace de production</p> <p>Mettre en œuvre une démarche et utiliser les outils de résolution de problème</p> <p>Communiquer les résultats de son analyse par écrit/oral avec un langage adapté</p> <p>S'informer des évolutions techniques concernant son secteur d'activité</p> <p>Enregistrer les données nécessaires à l'analyse des résultats</p> <p>Utiliser un logiciel adapté au traitement de données</p> <p>Participer à l'élaboration du document unique</p>	<p>Méthode et outils de résolution de problème (Pareto, diagramme causes/effets...)</p> <p>Connaissances techniques liées au thème abordé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - connaissances des matières premières, process - connaissances des matériels, des installations - composants d'un prix de revient et incidences des facteurs - principes d'ergonomie au travail - principes de prévention des risques professionnels <p>Calculs de base, statistiques de base, représentations graphiques (diagramme en bâtons, courbes)</p>
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
<p>Réaliser un diagnostic rapide</p> <p>Formuler des propositions d'amélioration novatrices</p>	<p>Etre en démarche permanente de progrès</p> <p>Etre source de propositions</p> <p>S'intégrer à un groupe de travail</p> <p>Participer à des instances, à la formation interne des personnels</p> <p>Faire preuve de rigueur</p> <p>Respecter les limites de responsabilité</p>

7. Adaptation à des évolutions de contexte

Situations professionnelles significatives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Insertion au sein d'une nouvelle équipe de travail ➤ Installation de nouveaux matériels ➤ Mise en œuvre d'un nouveau process ou produit ➤ Réalisation d'une mission supplémentaire liée à son poste ➤ Remplacement sur un autre poste
Finalité : Atteindre rapidement les objectifs liés au nouveau contexte.	
Responsabilité/Autonomie On attend du salarié qu'il s'adapte facilement, à partir des informations qu'il reçoit et des observations qu'il conduit. Il connaît la nature exacte des nouvelles activités et missions confiées, en connaît les enjeux et sait les situer dans le process de production. Les situations où le salarié devra s'adapter sont très variées, parmi elles on peut avoir le remplacement temporaire de son supérieur hiérarchique dans le cadre d'une délégation.	
Environnement de travail : Cette compétence est mise en œuvre dans les entreprises dont la politique de gestion des ressources humaines favorise notamment la polyvalence, les changements de poste, l'enrichissement des tâches ou la promotion interne.	
Indicateurs de réussite : Rapidité dans la prise en compte des consignes préalablement définies Régularité et qualité des échanges avec les interlocuteurs principaux Respect des délais dans la mise en œuvre de l'activité	
Savoir-faire	Savoirs
Travailler avec des personnes différentes et adapter son attitude en fonction des nouvelles conditions Réaliser l'activité demandée en l'absence de consignes précises Discerner la part d'initiative du respect des règles et procédures Participer à la construction et l'élaboration de nouvelles consignes en les testant dans l'action Gérer les priorités de son travail	Savoirs techniques relatifs aux process, matériels, produits : outils et techniques mises en œuvre, règles et procédures Savoirs généraux relatifs à la communication, connaissance de l'entreprise Savoirs organisationnels : gestion du temps, de l'espace, organisation des tâches
Savoir-faire consolidés par l'expérience	Comportements professionnels
Evaluer sa capacité à s'adapter à une situation	Garder la maîtrise de soi Reconnaître ses erreurs Prendre des initiatives pour favoriser son adaptation

Partie 2 : Capacités attestées par le diplôme et modalités d'évaluation

Le tableau suivant présente la correspondance entre les capacités constitutives du référentiel de certification du diplôme et les unités capitalisables qui organisent l'évaluation.

Capacités	Nature des UC et objectifs terminaux des unités capitalisables	Prescriptions spécifiques
Capacités générales	UC générales (UCG)	
C 1	UCG 1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information	
C 2	UCG 2 : Situer les enjeux environnementaux et sociétaux liés au secteur alimentaire	
Capacités professionnelles	UC professionnelles (UCP)	
C 3	UCP1 : Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire	
C 4	UCP 2 : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socio-économiques et organisationnels	Evaluation basée sur l'étude d'une filière agroalimentaire et d'une entreprise donnée : entreprise de stage ou d'apprentissage, atelier technologique de l'établissement ou entreprise de référence...
C 5	UCP 3 : Communiquer dans une situation professionnelle	Evaluation en situation professionnelle
C 6	UCP 4 : Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne	Evaluation en situation professionnelle
C 7	UCP 5 : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire	Evaluation en situation professionnelle
C 8	UCP 6 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité	Evaluation en situation professionnelle
	UC techniques (UCT)	
C 9	UCT 1 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires	Evaluation en situation professionnelle
C 10	UCT 2 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation	Evaluation en situation professionnelle
	UCARE	
C 11	UCARE 1 : Objectif à élaborer par le centre de formation habilité pour mettre en œuvre la formation	Evaluation en situation professionnelle
C 12	UCARE 2 : Objectif à élaborer par le centre de formation habilité pour mettre en œuvre la formation	Evaluation en situation professionnelle

Partie 3 : Liste des unités capitalisables et prescriptions pour l'évaluation

Le Brevet Professionnel option Industries alimentaires du ministère chargé de l'agriculture est un diplôme organisé et délivré en unités capitalisables, spécifique à la formation professionnelle continue et à l'apprentissage. Les unités capitalisables qui le constituent peuvent être obtenues indépendamment les unes des autres et sont valables pendant une durée de 5 ans.

Chaque unité capitalisable est définie par un objectif terminal. S'agissant d'un diplôme en UC du MAAP, les objectifs terminaux des unités capitalisables correspondent aux capacités globales du référentiel de certification.

Les règles communes de l'évaluation des diplômes en unités capitalisables du ministère chargé de l'agriculture sont définies par note de service.

Cette partie est complémentaire au référentiel de certification du diplôme qui énumère la liste des capacités attestées par le diplôme Brevet professionnel Industries alimentaires et présente les modalités d'évaluation permettant la délivrance du diplôme. Ces dernières mettent en correspondance les capacités globales et les objectifs terminaux évalués et donnent des prescriptions spécifiques relatives notamment aux conditions d'évaluation en situation professionnelle et à la prise en compte de contextes locaux.

Elle présente, pour chaque UC et chaque objectif, les éléments qui doivent guider la mise en œuvre de l'évaluation : les points sur lesquels peut porter l'évaluation ainsi que les attendus en matière de performances de la personne évaluée.

Les objectifs intermédiaires des UC doivent tous être évalués mais la validation concerne l'atteinte de l'objectif terminal car la capacité visée par cet objectif résulte de la combinaison des objectifs intermédiaires. Une ou plusieurs situations d'évaluation peuvent être proposées pour une UC, mais elles doivent être conçues, dans leur structure, de façon cohérente et complémentaire par rapport à l'objectif terminal, et être proposées ensemble à l'agrément du jury, préalablement à leur administration. Le jury veille à ce que cette ou ces situations d'évaluation couvre(nt) le champ de l'ensemble des objectifs intermédiaires et permette(nt) en conséquence d'attester toutes les capacités. Les conditions et critères d'évaluation des situations sont définis dans les documents présentés au jury.

Liste des objectifs terminaux des UC

UCG 1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information

UCG 2 : Situer les enjeux environnementaux et sociétaux liés au secteur alimentaire

UCP1 : Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire

UCP 2 : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socio-économiques et organisationnels

UCP 3 : Communiquer dans une situation professionnelle

UCP 4 : Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels de la ligne ou du segment d'activité

UCP 5 : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire

UCP 6 : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité

UCT 1 : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement de produits alimentaires

UCT 2 : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

UCARE 1 : à élaborer par le centre de formation habilité⁵

UCARE 2 : à élaborer par le centre de formation habilité

⁵ Cf. NS DGER/POFE/N2005-2090 du 1^{er} décembre 2005 qui décrit la démarche d'habilitation. Les instructions générales relatives à l'organisation des examens conduisant à des diplômes en unités capitalisables figurent dans la NS DGER/POFEGTP/N2001-2118 du 4 décembre 2001.

Les objectifs d'évaluation des unités capitalisables du diplôme sont issus d'une analyse pédagogique des résultats de l'analyse du travail, synthétisés dans la partie 1 de ce document (fiches compétences).

Les capacités du référentiel de certification sont attestées quand les 12 objectifs terminaux des UC ont été évalués et validés. Ces UC peuvent être obtenues indépendamment et sont capitalisables.

Les catégories d'UC d'un brevet professionnel du ministère chargé de l'agriculture rénové sont les suivantes :

- 2 unités générales ou UCG, l'UCG 1 étant commune à tous les BP,
- 6 UC ou professionnelles UCP,
- 2 UC techniques ou UCT,
- 2 UCARE permettent l'adaptation à des situations d'emploi locales ou d'anticiper les évolutions du métier en permettant l'acquisition de compétences spécifiques.

Chaque unité capitalisable est définie par un **objectif terminal** et comporte des objectifs intermédiaires sur lesquels l'évaluation certificative doit porter. Tous les objectifs du référentiel doivent être évalués pour obtenir l'unité capitalisable mais la validation porte sur l'objectif terminal.

Les prescriptions indiquent quand ces évaluations doivent se dérouler **en situation professionnelle**.

L'objectif de renforcer la prise en compte de la réalité du travail dans l'écriture des objectifs d'évaluation explique l'importance relative de l'évaluation utilisant comme support des situations professionnelles.

Pour chaque UC et chaque objectif, sont précisés les « **points sur lesquels peut porter l'évaluation** » et les attendus correspondants.

- les **points sur lesquels peut porter l'évaluation** correspondent aux notions ou raisonnements ou aux actions concernés par l'évaluation.

- les **attendus** précisent la performance attendue lors de l'évaluation du ou des points identifiés.

Adaptation des UC par les équipes pédagogiques

Cette étape est réalisée en concertation avec les professionnels du secteur concerné lors de l'élaboration du dossier d'habilitation.

L'adaptation concerne principalement la création des UCARE et la contextualisation aux situations professionnelles rencontrées dans les entreprises de stage ou d'apprentissage.

Les **points et attendus** ont été déterminés pour couvrir le maximum de situations possibles, en conséquence le travail d'adaptation du référentiel d'évaluation devrait être minime, il consistera à sélectionner parmi les points sur lesquels peut porter l'évaluation ceux sur lesquels portera effectivement l'évaluation, ainsi que les attendus correspondants. Comme dans tous les diplômes en UC rénovés, les **objectifs** ne sont pas complétés d'un rang supplémentaire.

Evaluation

Cette partie du document complémentaire, combinée à l'utilisation des « fiches compétences » vise à apporter un appui au travail de préparation de l'évaluation qui doit être effectué par le formateur. L'évaluation tiendra compte du fait que les fiches compétences concernent des salariés en situation d'emploi, voire expérimentés, alors que le diplôme est délivré pour permettre l'accès à l'emploi.

Comme pour tout diplôme en unités capitalisables, l'équipe doit déterminer les contenus et le ruban de la formation qu'elle dispensera pour permettre aux apprenants d'atteindre les objectifs du référentiel. Pour chaque objectif intermédiaire, tous les items qui figurent dans la colonne « **points sur lesquels peut porter l'évaluation** » ne seront pas obligatoirement évalués. La colonne « **attendus** » précise la performance attendue lors de l'évaluation. De la même façon, des grilles, précisant les critères retenus pour les évaluations certificatives devront être élaborées.

Des évaluations en situation professionnelle sont parfois prescrites : selon le contexte, il peut s'agir d'évaluations dans une entreprise de stage ou d'apprentissage, dans l'exploitation ou l'atelier de l'établissement, dans une entreprise de référence ou encore de situations reconstituées.

UCG 1

OT 1 : Utiliser en situation professionnelle les connaissances et les techniques liées au traitement de l'information

OI G11 : Communiquer dans les situations de la vie professionnelle et sociale

OI G12 : Utiliser les mathématiques dans des situations professionnelles

OI G13 : Utiliser les technologies de l'information et de la communication

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI 11 : Communiquer dans les situations de la vie professionnelle et sociale		
111 : Traiter les informations	Collecte de l'information (supports, sources, techniques de recherche d'information) Traitement de l'information (constitution d'une documentation) Analyse de différents types d'information (textes, images...) Lecture de cartes géographiques Techniques de résumé d'information (texte...)	Pour un sujet donné, - identification de différentes sources d'information - sélection d'informations pertinentes - argumentation des choix effectués A partir d'un support donné, - identification d'éléments de concordance et/ou contradictoires, identification des idées clefs - analyse avec maîtrise du vocabulaire utilisé et de la syntaxe Interprétation des éléments constitutifs d'une carte A partir d'un support donné, - identification du plan et des idées essentielles - maîtrise du vocabulaire utilisé et de la syntaxe

112 : Produire les messages indispensables à la vie professionnelle et sociale	Techniques d'expression écrite et de présentation Rédaction de contenus (correspondance, imprimés, note, rapport, compte rendu...) Pratique de différentes modalités de texte (argumentatif, narratif...) Pratique des différents discours (explicatif, descriptif, argumentatif, narratif...) Principaux outils de communication	Choix et maîtrise d'un type de présentation Maîtrise de la rédaction (modalité de texte et discours) Maîtrise du vocabulaire spécifique au contexte professionnel et de la syntaxe Cohérence du contenu et de l'argumentation
113 : Communiquer oralement	Principales règles de la communication orale Prise de notes Modalités de communication orale : téléphone, exposé, échange oral adapté à un type d'interlocuteurs...	Adaptation à une situation de communication orale donnée (attention, maîtrise, vocabulaire...) Pour une modalité donnée, restitution de l'information, cohérence et pertinence du discours Dans le cadre d'une activité professionnelle donnée, restitution d'une information (présentation, argumentation, transmission d'information, confrontation de points de vue...)

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI G12 : Utiliser les mathématiques dans des situations professionnelles		
121 : Résoudre un problème mathématique	Calcul numérique Proportionnalité Géométrie plane et dans l'espace Statistique descriptive simple, paramètres de position, de dispersion Changement d'unités	Maîtrise des calculs élémentaires Utilisation d'une calculatrice Utilisation du calcul mental Application de la proportionnalité dans des situations professionnelles courantes (dosages, débit, rendement, taux, échelles, calcul d'intérêt...) Construction de figures et calcul de périmètres, d'aires, de volumes en situation professionnelle (cubage, plans...) Construction, lecture et interprétation de représentations graphiques de données statistiques Calcul de fréquence, moyenne, médiane Interprétation, comparaison Maîtrise des conversions dans toutes les unités usuelles (longueur, surface, volume, masse...) Contrôle de la validité des résultats

122 : Traduire une situation professionnelle en langage mathématique	Notion de fonction Fonctions linéaires, affines Equations, inéquations de premier degré Systèmes d'équation à deux inconnues	Résolution de problèmes issus de situations professionnelles en utilisant les fonctions (coefficient directeur d'une droite), les équations, les systèmes d'équations (résolution algébrique et/ou graphique) Contrôle de la validité des résultats
---	---	--

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI G13 : Utiliser les technologies de l'information et de la communication		
131 : S'approprier un environnement informatique de travail	Fonctionnement de base d'un microordinateur et de ses périphériques Principales manipulations Règles et usages de l'informatique Sécurité des données	Repérage des principales fonctions composant l'environnement informatique Maîtrise des fonctions de base en situation pratique dans le respect des règles : arborescence, création de dossiers, sauvegarde des fichiers... Enumération des principaux usages et règles d'utilisation de l'informatique
132 : Construire une démarche de recherche en utilisant Internet	Recherche d'informations et de documentation (fonctionnement d'un navigateur, d'un moteur de recherche, récupération de l'information...) Communication avec une messagerie (fonctionnalités, gestion des messages...) Règles élémentaires de droit et usages de l'informatique et de l'Internet	Réalisation d'une recherche approfondie sur un thème donné en utilisant les fonctionnalités d'un moteur de recherche Utilisation de différentes ressources (fichiers sons, images, vidéo...) Utilisation des différentes fonctionnalités d'une messagerie Enumération des principales règles et usages
133 : Composer des documents numériques	Utilisation de logiciels de traitement des données (traitement de texte, tableur, base de données...) : critères de choix, principales fonctions	Création, mise en forme et ajustement d'un document numérique : texte, tableau, graphique, image...

UCG 2

OT : Situer les enjeux sociétaux et environnementaux liés au secteur alimentaire

OI G21 : Identifier les caractéristiques principales de l'alimentation

OI G22 : Situer les enjeux du secteur alimentaire dans une perspective de durabilité

Prescriptions : L'évaluation de l'objectif 22 s'appuiera sur l'étude d'un cas concret qui aura fait l'objet d'une visite, d'un dossier de presse, d'un reportage...

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI G21 : Identifier les caractéristiques principales de l'alimentation		
211: Présenter les évolutions de la consommation alimentaire	Consommation alimentaire	Définition de la consommation alimentaire Présentation des principales caractéristiques de la consommation alimentaire
	Évolutions de la consommation alimentaire Facteurs d'évolution de la consommation	Présentation des principales évolutions de la consommation alimentaire française depuis la fin des années 1950 A partir d'un exemple, identification des principaux facteurs (socio-économiques, culturels, sanitaires...) qui influencent la consommation Identification des principales conséquences de ces évolutions sur l'activité des entreprises de transformation
212 : Présenter les conséquences des modes d'alimentation sur la santé	Rôles nutritionnels des constituants des aliments	Pour chacun des constituants de la matière identification d'un rôle nutritionnel principal
	Principes de nutrition et principales pathologies nutritionnelles Problèmes et politiques de santé publique liés à l'alimentation	Présentation de la notion de régime et d'équilibre alimentaire Présentation des principales pathologies nutritionnelles et pour l'une d'entre elles (ex. : obésité), présentation des principaux facteurs de développement Pour une famille de produits, indication des risques ou bénéfiques associés à leur consommation Présentation des principaux axes des politiques et des enjeux pour le secteur agroalimentaire de l'adaptation aux évolutions de la consommation alimentaire

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI G22 : Situer les enjeux du secteur alimentaire dans une perspective de durabilité		
221 : Présenter les conséquences des modes de production et de consommation sur l'environnement	<p>Ressources naturelles (eau, biodiversité, sol, ressources énergétiques...) concernées</p> <p>Nature des impacts sur les ressources naturelles</p> <p>Notion de durabilité Actions visant la durabilité : maîtrise de la ressource en eau, économies d'énergie, gestion des effluents et des déchets...</p>	<p>Identification des ressources naturelles utilisées dans le contexte professionnel du secteur concerné</p> <p>Présentation des principaux types d'impacts environnementaux : - des pratiques professionnelles (productions agricoles et transformations) - et de consommation alimentaire</p> <p>Présentation de quelques exemples de pratiques professionnelles et de consommation, favorables à la durabilité des systèmes, mises en œuvre dans le secteur alimentaire</p>
222 : Présenter les conséquences des modes de production et de consommation sur les équilibres sociaux	<p>Nature des impacts sur les équilibres sociaux</p> <p>Notion de crise alimentaire et conséquences</p>	<p>A partir d'un exemple : - de production alimentaire - et de consommation</p> <p>identification des impacts sur le développement de la société</p> <p>Dans un exemple précis, identification des origines de la crise et description de ses conséquences</p>

UCP 1

OT : Elaborer un projet professionnel dans le secteur alimentaire

OI P11 : Présenter un projet d'emploi

OI P12 : Se situer dans un cadre social et réglementaire

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P11 : Présenter un projet d'emploi		
111 : Elaborer un projet d'insertion professionnelle	<p>Nature et caractéristiques des emplois salariés du secteur aux niveaux national, régional et local Caractéristiques des entreprises du secteur lié au projet</p> <p>Notion de parcours professionnel : - expériences professionnelles, sociales et de formation - qualification et compétences - aspirations personnelles</p> <p>Composantes et étapes de l'élaboration d'un projet : - profil d'emploi recherché - conditions d'emploi recherchées - types d'entreprises</p>	<p>Présentation des caractéristiques nationales et identification des particularités locales Identification de profils recherchés et des principales attentes des employeurs sur le territoire Identification des caractéristiques des entreprises</p> <p>Ajustement du projet initial d'emploi avec les offres d'emploi du territoire Analyse des écarts Identification des perspectives d'évolution et conséquences sur le projet d'insertion (compétences, formations complémentaires)</p> <p>Présentation des principaux éléments de son parcours professionnel et social Présentation argumentée des principaux éléments caractérisant le projet (nature, objectifs, atouts et contraintes...)</p>
112 : Repérer les principales structures et les outils de recherche d'emploi	<p>Outils de recherche d'emploi : annonces, sites internet, presse écrite, téléphone, candidature spontanée...</p> <p>Organismes d'appui à la recherche d'emploi : rôles et missions</p>	<p>Présentation et justification d'une démarche utilisant au moins deux des outils repérés Description des principales structures présentes sur le territoire ou dans le secteur professionnel</p>
113 : Préparer une recherche d'emploi	<p>Etapes de la démarche Supports écrits : - curriculum vitae - lettre de motivation Entretien d'embauche</p>	<p>Présentation d'une démarche de recherche d'emploi Elaboration d'un curriculum vitae En réponse à une offre d'emploi donnée, - rédaction d'une lettre de motivation - préparation de l'entretien</p>

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P12 : Se situer dans un cadre social et réglementaire		
121 : Rappeler les organismes et principes élémentaires du droit du travail	<p>Principaux organismes liés à la législation du travail et leurs rôles : inspection du travail, conseil des prud'hommes, tribunal administratif, syndicats...</p> <p>Négociation collective : conventions et accords, statuts</p> <p>Notion de contrat (en particulier contrat de travail) et principaux types de contrats</p> <p>Notions relatives aux conditions de travail (durée, périodes d'essai, congés, repos, formation professionnelle...)</p> <p>Dispositions réglementaires du code du travail relatives à la prévention des risques professionnels</p> <p>Médecine du travail et CHSCT</p>	<p>Identification des organismes compétents face à une question concrète</p> <p>Présentation des principales rubriques d'une convention collective</p> <p>Explication des principales caractéristiques de la convention collective de la branche professionnelle</p> <p>Présentation des principales obligations des contractants</p> <p>Énumération des principales rubriques d'un contrat de travail à partir d'un exemple et commentaire</p> <p>Énumération des étapes de la procédure en cas de rupture ou de modification d'un contrat de travail (démission, licenciement, temps de travail...)</p> <p>Présentation des principales règles correspondantes : démarche d'évaluation des risques, impact de l'organisation du travail sur l'amélioration des conditions de travail, rôle du médecin du travail</p> <p>Présentation de la notion de droit de retrait et de mise en danger d'autrui</p>
122 : Rappeler les principaux dispositifs de protection sociale	<p>Principaux organismes liés à la protection sociale et au chômage : ANPE et ASSEDIC, assurances, régime général et régimes spécifiques...</p> <p>Éléments constitutifs d'une fiche de paie</p> <p>Assurances sociales, prestations familiales</p> <p>Notion de droits sociaux</p> <p>Maladies professionnelles et accidents du travail : déclaration, prise en charge...</p>	<p>Identification d'organismes compétents à partir de questions concrètes</p> <p>Identification et explication des rubriques d'une fiche de paie</p> <p>Comparaison salaire brut/salaire net</p> <p>Présentation des postes de cotisations sociales et des droits qu'ils ouvrent</p> <p>Présentation de la démarche à suivre en cas de maladie ou accident</p>
123 : Identifier les principales composantes de la prévention des risques professionnels	<p>Notion de risque</p> <p>Notion de santé et sécurité au travail</p> <p>Principaux organismes liés à la prévention des risques</p> <p>Principales catégories de risques professionnels dans le secteur agroalimentaire</p>	<p>Identification des principales catégories et situations à risque dans un secteur donné</p>

UCP 2

OT : Présenter une entreprise de transformation alimentaire à partir d'éléments socioéconomiques et organisationnels

OI P21 : Présenter l'entreprise dans son environnement

OI P22 : Analyser le fonctionnement d'un segment d'activité

Prescription :

L'évaluation sera basée sur l'étude d'une filière agroalimentaire et d'une entreprise donnée : entreprise de stage ou d'apprentissage, atelier technologique de l'établissement ou entreprise de référence.

Remarque : selon l'organisation de l'entreprise, le segment d'activité peut être un atelier ou une ligne de production.

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P21 : Présenter l'entreprise dans son environnement		
211 : Distinguer les différents types d'entreprises de transformation	Secteurs de transformation, filières et branches professionnelles Types et statuts des entreprises	Identification des secteurs de première et deuxième transformation, présentation des principales filières de transformation, branches professionnelles et leur organisation Distinction des entreprises artisanales, coopératives, capitalistiques à partir d'exemples locaux Pour une entreprise donnée, indication des caractéristiques relatives à son classement dans une catégorie (secteur /filière/branche)
	Caractéristiques du secteur des industries alimentaires	Présentation des principales caractéristiques des industries alimentaires : chiffres-clé, diversité des industries
	Facteurs de localisation et d'évolution des entreprises alimentaires	Indication des tendances d'évolution des entreprises alimentaires en fonction des concentrations, de la nature des produits, de la localisation des bassins de production et de l'implantation des entreprises Pour une ou des entreprises, explication des raisons de leur localisation et de leurs évolutions dans un contexte particulier

212 : Présenter les liens entre secteurs de la transformation, de la production et de la distribution alimentaire	Notion de filière et principaux acteurs	Représentation simplifiée d'une filière donnée Enumération des différents acteurs intervenant et leur rôle Présentation des organismes contrôlant l'activité des entreprises agroalimentaires
	Liens entre la transformation et la distribution	Présentation des différents circuits de distribution à partir d'un exemple de produit Présentation d'au moins : - une interaction entre secteur de la distribution et de la transformation - un exemple illustrant une stratégie de la grande distribution vers une entreprise de produits alimentaires Présentation des différents fournisseurs à partir d'un exemple de produit
	Liens entre la transformation et la production	Présentation d'au moins une interaction entre la production et la transformation (contrat de producteurs, coopératives...)

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P22 : Analyser le fonctionnement d'un segment d'activité		
221: Présenter l'entreprise et son organisation	Caractéristiques technico-économiques, juridiques et commerciales d'une entreprise Notion de charges et de produits	Présentation des principales caractéristiques technico-économiques de l'entreprise Présentation des activités (gamme, produit, marchés) Présentation des évolutions de l'entreprise en indiquant les aspects juridiques (statut), marchés, produits, chiffre d'affaires, facteurs de croissance Description des principaux investissements réalisés (nature, type) Enumération des principales charges
	Organisation de l'entreprise	Identification des principales fonctions de l'entreprise Présentation des principaux services et leur rôle Représentation simplifiée de l'organisation de l'entreprise
	Politique de l'entreprise en matière de qualité, sécurité, environnement	Présentation des démarches mises en œuvre dans l'entreprise : certifications d'entreprise et/ou de produits Justification de ces démarches

222 : Commenter l'organisation du segment d'activité	Description des plans de maîtrise sécurité et environnement mis en œuvre	Définition des principes de chaque plan Présentation des principes d'organisation pour prévenir les risques environnementaux et professionnels : risques à maîtriser, moyens de prévention
	Organisation du travail et de la production	Enoncé des principes de gestion de stocks, des flux et des délais Présentation simplifiée de l'organisation de la production de l'entreprise Pour le segment d'activité, présentation de l'organisation du travail Repérage des éléments influant sur l'organisation de la production du segment Comparaison avec d'autres types organisations
	Relations amont/aval	Présentation des relations internes du segment d'activité : <ul style="list-style-type: none"> - avec les différents services de l'entreprise - avec l'amont/aval et leurs contraintes

UCP 3
OT : Communiquer dans une situation professionnelle

OI P31 : Transmettre des informations dans un cadre professionnel

OI P32 : Rendre compte de son activité

Prescription :

L'évaluation sera réalisée en situation professionnelle.

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P31 : Transmettre des informations dans un cadre professionnel		
311 : Assurer le tutorat d'un nouvel arrivant sur son espace de travail	Accueil d'un nouvel arrivant	Présentation des caractéristiques du poste de travail et des personnes en lien avec ce poste Sélection des informations et adaptation du langage à l'interlocuteur, transmission des consignes
	Evaluation d'une séquence de travail	Conduite d'un entretien d'évaluation Formulation de conseils et d'objectifs à atteindre
312 : Présenter une pratique professionnelle	Démonstration d'une pratique professionnelle sur la ligne ou le segment	Pour une démonstration ou une présentation donnée : - description des tâches ou de la méthode ou de la procédure, adaptation du vocabulaire à l'interlocuteur
	Explication d'une pratique ou d'une méthode	- vérification de la compréhension de ses explications, reformulation si nécessaire

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P32 : Rendre compte de son activité		
321 : Rendre compte du résultat d'une activité	Formulation et transmission d'informations	Pour une activité donnée : - sélection et synthèse des informations des informations à transmettre - analyse des effets de son intervention et production d'un message oral
	Formulation et transmission d'informations	Pour une situation-problème donnée : - rédaction d'un texte argumenté - présentation et justification du mode de communication et des modalités de réalisation prévues
322 : Faire part d'une situation inhabituelle	Choix d'un mode de communication : réunion, affichage...	

UCP 4
OT : Elaborer un diagnostic de fonctionnement des matériels
de la ligne ou du segment d'activité

OI P41 : Mobiliser des connaissances relatives au fonctionnement des machines et installations utilisés

OI P42 : Décrire les matériels et équipements et leur fonctionnement

OI P43 : Participer à la maintenance de premier niveau

Prescription :

L'évaluation sera réalisée en situation professionnelle.

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P41 : Mobiliser des connaissances relatives au fonctionnement des machines et installations utilisés		
411 : Rappeler des connaissances de base relatives aux énergies utilisées et aux fluides	Notions d'électricité	Enoncé des grandeurs de base et unités de mesure concernant l'électricité Présentation des caractéristiques d'un courant électrique Différenciation courant alternatif monophasé/triphasé
	Notions de thermodynamique	Enoncé des changements d'état de la matière Enoncé des différents modes de transmission de la chaleur Énumération des principes de production de chaleur, de froid Enoncé du principe de fonctionnement d'une installation frigorifique, d'une pompe à chaleur
	Notions d'hydraulique et concernant l'air comprimé	Définition de la nature, des grandeurs de base et unités de mesure concernant les fluides Identification des principales caractéristiques des fluides
	Notions de mécanique	Description, à partir d'un schéma, d'une technique utilisée pour économiser l'effort ou pour transmettre un mouvement Définition de la notion de contraintes Identification des types de transmissions
412 : Rappeler des connaissances de base relatives à l'automatisation	Structure d'un automate	Description de structure d'ensemble d'un automate Principe de fonctionnement des préactionneurs, actionneurs Fonctionnement d'une boucle de régulation

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P42 : Décrire les matériels et équipements et leur fonctionnement		
421 : Identifier les différentes machines et circuits de distribution	<p>Identification des machines, accessoires... présents sur la ligne ou le segment</p> <p>Identification des circuits de distribution des énergies et fluides</p>	<p>Pour une ligne ou segment donné, présentation des différentes machines, accessoires et outillages présents</p> <p>Description des différents organes présents sur les circuits de distribution :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de l'électricité - de l'air comprimé, du vide - de la chaleur, du froid - des fluides <p>Identification des symboles utilisés pour identifier les circuits de distribution</p> <p>Identification des moyens de contrôles présents sur les matériels permettant d'identifier ou mesurer ces énergies ou fluides</p>
422 : Expliquer le fonctionnement de chaque machine	<p>Description et principe de fonctionnement de chaque machine et équipement</p> <p>Caractérisation des capteurs, actionneurs et boucle de régulation des systèmes automatisés</p> <p>Procédures de conduite à mettre en œuvre</p>	<p>Pour une ligne ou segment donné, et pour chaque machine :</p> <ul style="list-style-type: none"> - description des différents organes de la machine - énoncé du principe de fonctionnement - identification des capteurs-actionneurs et présentation de leurs principales caractéristiques - identification et présentation d'un système de régulation utilisé, du pupitre - présentation des opérations de mise en route, conduite, arrêt nécessaire pour cette machine, lecture d'un grafcet <p>Pour chaque accessoire/équipement, description et énoncé du principe de fonctionnement</p>

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P43 : Participer à la maintenance de premier niveau		
431 : Elaborer un diagnostic des principaux dysfonctionnements	<p>Caractérisation de tous les dysfonctionnements potentiels : causes, conséquences et actions à mettre en œuvre</p>	<p>Pour les différentes machines, en prenant appui notamment sur des données de production/maintenance :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identification des dysfonctionnements les plus fréquents - identification des causes possibles et hiérarchisation de celles-ci - indication des actions à mettre en œuvre pour résoudre le dysfonctionnement (action, alerte)

<p>432 : Optimiser le fonctionnement des matériels et installations</p>	<p>Opérations de maintenance préventive réalisées par le conducteur</p> <p>Méthode de résolution de problème concernant : sécurité / ergonomie / productivité / suppression d'un dysfonctionnement</p>	<p>Présentation de la nature et du rôle des opérations de maintenance de préventive à réaliser par le conducteur</p> <p>Proposition d'une amélioration concernant le matériel en utilisant une démarche de progrès : identification du problème, recherche des causes, recherche et évaluation des solutions</p>
--	--	--

UCP 5

OT : Participer au plan de maîtrise sanitaire d'un produit alimentaire

OI P51 : Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à la qualité sanitaire des produits

OI P52 : Présenter les mesures de maîtrise sanitaire d'une production

Prescription :

L'évaluation sera réalisée en situation professionnelle.

Remarque : l'OI 512 concerne principalement les effets indésirables du développement de micro-organismes. Leur intérêt technologique est évalué en UCT 2.

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P51 : Mobiliser des connaissances scientifiques et techniques relatives à la qualité sanitaire des produits		
511 : Maîtriser des connaissances de base sur les micro-organismes	Principaux micro-organismes : moisissures, levures, bactéries, virus	Description simple d'un micro-organisme et énumération des principaux éléments de sa morphologie Caractérisation simple des différents groupes de micro-organismes notamment selon la taille Énumération :
	Besoins des micro-organismes : nutrition, oxygène, conditions physico-chimiques	- des principaux besoins nutritionnels des micro-organismes - des principaux paramètres physico-chimiques influençant la croissance - des différents types respiratoires de micro-organismes
	Développement et destruction des micro-organismes	Présentation simple du mode de multiplication des bactéries, levures, moisissures Schématisation de la courbe de croissance et description des principales phases de cette courbe Énumération des principaux agents inhibiteurs et de destruction des micro-organismes : chimiques, physiques, biologiques Description des moyens de résistance opposés par les micro-organismes
	Sources et vecteurs de contamination	Énumération des principales sources et vecteurs de contamination microbienne Présentation des causes d'une contamination à partir du diagramme des 5M
	Principes des fermentations microbiennes	Présentation des principes de la fermentation : conditions de fermentation, rôles et fonctions des micro-organismes intervenant dans les fermentations

512 : Décrire les incidences d'un développement microbien sur un produit alimentaire	Types de micro-organismes en fonction de leur action : - micro-organismes responsables d'altérations - micro-organismes pathogènes	Pour un exemple de micro-organisme responsable d'altérations : - description simple du phénomène en cause - description de l'incidence de son développement sur la qualité du produit Définition simple des notions de toxi-infection et d'intoxication Dans le cas d'un pathogène donné, présentation des conséquences possibles sur la santé
---	--	--

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P52 : Présenter les mesures de maîtrise sanitaire d'une production		
521 : Présenter les principes de la réglementation sanitaire	Contexte réglementaire de la maîtrise sanitaire Critères sanitaires réglementaires des produits et leurs contrôles	Présentation succincte des fondements réglementaires de la maîtrise sanitaire Justification de l'importance de la traçabilité et de la gestion des produits non-conformes Présentation des principaux critères sanitaires des produits Description sommaire des principaux contrôles mis en œuvre
522 : Présenter le plan de maîtrise sanitaire	Identification des dangers Plan de maîtrise sanitaire	Pour une production donnée, description et justification des dangers devant être maîtrisés (microbiens et non microbiens) Présentation et justification des Bonnes Pratiques d'Hygiène mises en œuvre Présentation des procédures de traçabilité mises en œuvre Description du plan HACCP : présentation des points critiques (CCP) et procédures préventives (PRP, PRPO), des procédures de surveillance, enregistrements nécessaires Présentation et justification du plan de nettoyage et désinfection : choix des produits, des paramètres de réalisation Présentation des contrôles simples pouvant être réalisés à l'issue du nettoyage et de la désinfection

UCP 6

OT : Assurer le pilotage et l'organisation d'un segment d'activité

OI P61 : Etablir un plan d'intervention

OI P62 : Analyser les résultats d'un segment d'activité

Prescriptions : L'évaluation sera réalisée en situation professionnelle.

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P61 : Etablir un plan d'intervention		
611 : Planifier les opérations à conduire	Présentation d'une démarche	A partir d'un planning de production : - énoncé des activités à réaliser (chronologie, durée) - présentation des contraintes liées à ces activités - présentation de quelques éléments permettant de justifier la chronologie du planning de production à mettre en œuvre - justification de l'organisation de son espace de travail - description du plan de contrôle à mettre en œuvre
612 : Prévoir les moyens matériels et humains	Identification des moyens nécessaires	A partir d'un planning de production : - identification des documents nécessaires - définition des moyens matériels (production, contrôle) - définition des moyens humains (de manière quantitative et qualitative) - prévision des approvisionnements en fonction de la nature et de l'importance de la commande Justification du choix des moyens à utiliser en fonction du planning de production
613 : Prévoir les moyens de prévention des risques professionnels et environnementaux	Principaux risques et principes de prévention Réglementation concernant l'utilisation de matériels et équipements	En fonction du planning de production à mettre en œuvre, des matériels à utiliser : - identification des principaux risques - justification des mesures préventives à mettre en œuvre (protections individuelles et collectives...) Énumération des habilitations obligatoires et des règles relatives à l'utilisation de matériels et d'équipements

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI P62 : Analyser les résultats d'un segment d'activité		
621 : Présenter les critères technico-économiques d'une production	Principaux indicateurs technico-économiques	Pour une production donnée, présentation des indicateurs technico-économiques de production et des standards (rendement matière, productivité machine, productivité homme) Indication du mode de calcul, des facteurs de variation et fourchettes de variation de ces indicateurs Justification de l'intérêt de ces indicateurs Présentation des objectifs de production, ratios et indicateurs de productivité de son segment

<p>622 : Analyser les résultats technico-économiques d'un segment de production en fonction d'indicateurs de référence</p>	<p>Calcul et analyse d'indicateurs</p>	<p>Pour une production donnée :</p> <ul style="list-style-type: none"> - calcul d'indicateurs simples de gestion technico-économique - calcul de coût de revient - définition de coût direct/indirect <p>Commentaires des résultats des contrôles et des résultats de production Evaluation des écarts entre résultats et normes, commentaires sur les écarts relevés le cas échéant Proposition d'améliorations</p>
---	--	--



UCT 1
**OT : Conduire une ligne de fabrication ou de conditionnement
de produits alimentaires**

OI T11 : Organiser le travail

OI T12 : Réaliser les opérations nécessaires à la production

OI T13 : Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation

Prescription :

L'évaluation sera réalisée en situation professionnelle.

Remarque : en fonction des ateliers, la ligne peut correspondre à un process continu ou discontinu.

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI T11 : Organiser le travail		
111 : S'informer du programme de production et des instructions	Connaissance du programme de production et des instructions	Description des éléments présents dans le programme (quantité de produit, chronologie, délai à respecter) Indication des caractéristiques du produit à fabriquer à partir du cahier des charges/spécification produits Prise en compte des indications fournies par l'équipe précédente le cas échéant
112 : S'assurer de la disponibilité et de la conformité des moyens	Moyens de production : matériel, matières premières, main d'œuvre Contrôles : disponibilité et conformité	Vérification de la disponibilité des moyens Préparation des matières premières nécessaires Vérification : - de la conformité des matières premières - du fonctionnement et de la conformité des matériels vis à vis de la sécurité et de l'hygiène - de l'application des procédures d'hygiène et sécurité par les opérateurs (le cas échéant) - de la conformité des appareils de contrôles - Réalisation des opérations préalables : montage, branchements, réglages... Justification de l'importance de ces vérifications

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI T12 : Réaliser les opérations nécessaires à la production		
121 : Conduire les activités de production	<p>Conduite des matériels</p> <p>Suivi de l'activité</p> <p>Mise en œuvre d'une fiche recette, d'un mode opératoire de production</p> <p>Règles d'hygiène, sécurité, prévention des risques professionnels et environnementaux</p> <p>Enregistrement de données liées à l'activité</p>	<p>Réalisation de la mise en route dans le respect des modes opératoires</p> <p>Réalisation des réglages nécessaires</p> <p>Surveillance des paramètres de conduite des machines</p> <p>Réalisation des changements de produits/de formats dans le respect des modes opératoires</p> <p>Réalisation des arrêts (de fin de production/d'urgence) dans le respect des modes opératoires</p> <p>Surveillance du fonctionnement de la ligne ou du segment (approvisionnement en matières premières, évacuation produits finis...)</p> <p>Anticipation des besoins en moyens</p> <p>Respect des objectifs de productivité et de rendement</p> <p>Réalisation de gestes techniques dans le respect des modes opératoires et de la chronologie des étapes</p> <p>Conformité aux exigences du produit sortant</p> <p>Respect des règles d'hygiène au cours de l'activité</p> <p>Respect des règles de sécurité et prévention des risques professionnels au cours de l'activité</p> <p>Respect des principes d'économie d'effort</p> <p>Application des procédures de gestion de l'environnement</p> <p>Vérification de l'application de ces procédures par les opérateurs</p> <p>Réalisation des enregistrements et justification de leur rôle</p>
122 : Réaliser les contrôles produit/process	<p>Mise en œuvre du plan de contrôle</p>	<p>Réalisation des prélèvements et/ou contrôles dans le respect des procédures et instructions</p> <p>Vérification de la réalisation de contrôles par les opérateurs dans le respect des procédures</p> <p>Justification de l'application du plan de contrôle</p>
123 : Effectuer l'entretien, le rangement et le nettoyage régulier au cours de la journée ou en fin de production	<p>Entretien des matériels</p> <p>Remise en état de la ligne ou du segment</p>	<p>Réalisation des opérations de maintenance préventive de premier niveau dans le respect des procédures</p> <p>Rangement du poste en cours de production et/ou fin de poste</p> <p>Démontage des matériels pour le nettoyage/désinfection</p> <p>Mise en œuvre du nettoyage/désinfection dans le respect des modes opératoires</p> <p>Contrôle de la qualité du nettoyage</p> <p>Respect des règles de sécurité et prévention des risques professionnels durant les opérations de nettoyage/désinfection</p> <p>Justification des opérations de nettoyage/désinfection</p>

OI T13 : Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation	
<p><i>Dans une situation définie par l'équipe pédagogique à partir des éléments ci-dessous, on attend de la personne évaluée :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>qu'elle diagnostique la situation concernée</i> - <i>qu'elle propose une évolution appropriée</i> - <i>qu'elle en développe les différentes implications</i> 	
Exemples de situation	Attendus
Gestion des dysfonctionnements	<p><i>Selon le cas :</i></p> <p>Détection d'un dysfonctionnement Réalisation d'un diagnostic Alerte ou actions en fonction des procédures établies</p>
Gestion d'un produit non-conforme	<p>Evaluation des écarts entre résultat et norme Réaction vis à vis d'un écart observé (action, alerte, arrêt) Gestion des produits non-conformes</p>
Gestion des aléas	<p>Adaptation de l'activité en fonction de l'aléa (manque de matières premières, pannes amont/aval, manque de personnels...) Réactivité</p>
Réorganisation du poste de travail	<p>Diagnostic de l'organisation Proposition et justification d'une nouvelle organisation</p>

UCT 2

OT : Maîtriser le ou les processus technologiques d'une activité de transformation

OI T21 : Caractériser les matières premières et les processus biochimiques de transformation

OI T22 : Décrire un processus technologique de transformation

OI T23 : Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation

Prescription :

L'évaluation sera réalisée en situation professionnelle.

Remarque : cette UC sera mise en œuvre pour un process complet donné (atelier technologique ou lieu de stage)

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI T21 : Caractériser les matières premières et les processus biochimiques de transformation		
211 : Mobiliser des connaissances de base en biochimie	Groupements fonctionnels et principales biomolécules	Identification des principaux groupements fonctionnels Différenciation des principales familles biochimiques à partir de ces groupements fonctionnels Représentation simplifiée de ces biomolécules
	Propriétés fonctionnelles et/ou technologiques des biomolécules	Pour chaque famille de biomolécule, identification d'une propriété fonctionnelle et/ou technologique essentielle Présentation de la notion d'allergènes et identification d'allergènes présents (ou potentiellement présents) dans un produit
	Réactions/altérations biochimiques et technologies pour les limiter/favoriser	Pour les principales matières premières utilisées en transformation alimentaire : - identification des principales réactions/altérations potentielles et identification du ou des composants siège de la réaction - présentation de l'impact de ces réactions / altérations sur la qualité du produit - énoncé des principaux facteurs influençant ces réactions/altérations - description des technologies utilisées pour limiter ces altérations ou favoriser ces réactions Présentation de produits fabriqués à partir de processus biochimiques de transformation

212 : Caractériser les principales matières premières utilisées en transformation alimentaire	Composition des principales matières premières	Pour les principales matières premières utilisées en transformations alimentaires <ul style="list-style-type: none"> - énumération des principaux constituants - énoncé de quelques constituants caractéristiques des matières premières - présentation de la variabilité possible de la composition de ces matières premières
	Additifs et auxiliaires de fabrication	Différenciation additif et auxiliaire Énumération des principales familles d'additifs et d'auxiliaires et principaux rôles Présentation succincte de la réglementation concernant l'utilisation des additifs et auxiliaires

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
OI T22 : Décrire un processus technologique de transformation		
221 : Présenter les caractéristiques des matières premières et du produit fini	Caractéristiques des matières premières et du produit fini	<i>Pour une transformation donnée :</i> <ul style="list-style-type: none"> - caractérisation des matières premières (caractéristiques intrinsèques et/ou technologiques) et justification de leurs intérêts - énumération des principaux additifs et auxiliaires utilisés, présentation de leur rôle et justification de leur utilisation - caractérisation des produits finis obtenus : critères physico-chimiques, microbiologiques, organoleptiques
222 : Présenter un procédé complet de transformation	Caractéristiques des étapes de transformation et conditionnement Phénomènes physico-chimiques et/ou microbiologiques mis en œuvre Plan de contrôle	<i>Pour une transformation donnée :</i> <ul style="list-style-type: none"> - présentation schématique du procédé complet - présentation des principes et objectifs de chaque étape de transformation / conditionnement mis en œuvre : <ul style="list-style-type: none"> - présentation de l'incidence du procédé sur la qualité du produit - définition des principaux termes techniques liés à ces procédés - énumération des principaux paramètres ayant une incidence sur la conduite du procédé - énoncé des principales obligations réglementaires liées à ces procédés Description des principaux phénomènes physico-chimiques et/ou microbiologiques mis en œuvre au cours de la (des) transformation(s) Énumération et justification des contrôles organoleptiques et physico-chimiques mis en œuvre de la réception à l'expédition Présentation des valeurs seuils concernant les différents contrôles et justification de ces valeurs au vu des risques et/ou exigences clients

OI T23 : Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation	
<p><i>Dans une situation définie par l'équipe pédagogique à partir des éléments ci-dessous, on attend de la personne évaluée :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>qu'elle diagnostique la situation concernée</i> - <i>qu'elle propose une évolution appropriée</i> - <i>qu'elle en développe les différentes implications</i> 	
Exemples de situation	Attendus
Constat d'un défaut ou d'une non-conformité récurrente	Identification des causes possibles Proposition d'une amélioration en utilisant une démarche de résolution de problème

Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale et à l'Emploi

BP Industries alimentaires

UCARE 1 :

OT : à compléter

Les éléments constitutifs de l'UCARE : objectifs à évaluer, points et attendus, sont élaborés par le centre de formation et présentés dans les tableaux ci-dessous.

Prescription :

L'UCARE est évaluée en situation professionnelle.

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<p>Objectifs de raisonnement ou de réalisation</p> <p>OI 1 OI 2 ...</p>		
<p>OI 1.X : Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation</p>	<p><i>Dans une situation, définie par l'équipe pédagogique à partir des éléments ci-dessous, on attend de la personne évaluée :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'elle diagnostique la situation concernée - qu'elle propose une action appropriée - qu'elle en développe les différentes implications 	
	Descriptif de la situation	Attendus

Unité Capitalisable d'Adaptation Régionale et à l'Emploi

BP Industries alimentaires

UCARE 2 :

OT : à compléter

Les éléments constitutifs de l'UCARE : objectifs à évaluer, points et attendus, sont élaborés par le centre de formation et présentés dans les tableaux ci-dessous.

Prescription :

L'UCARE est évaluée en situation professionnelle.

Objectifs à évaluer	Points sur lesquels peut porter l'évaluation	Attendus
<p>Objectifs de raisonnement ou de réalisation</p> <p>OI 1 OI 2 ...</p>		
<p>OI x : Réagir à une situation professionnelle qui nécessite une régulation</p>	<p><i>Dans une situation, définie par l'équipe pédagogique à partir des éléments ci-dessous, on attend de la personne évaluée :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - qu'elle diagnostique la situation concernée - qu'elle propose une action appropriée - qu'elle en développe les différentes implications 	
	<p>Descriptif de la situation</p>	<p>Attendus</p>

Annexe 1 : textes réglementaires et liste des diplômes rénovés en UC

- ⇒ Décret n 2007-1305 du 3 septembre 2007 modifiant la partie réglementaire du livre VIII du code rural et relatif aux diplômes technologiques et professionnels délivrés par le ministre chargé de l'agriculture
- ⇒ Arrêté du 13 septembre 2007 relatif aux conditions de délivrance du brevet professionnel selon la modalité des unités capitalisables
- ⇒ NOTE DE SERVICE DGER/POFEGTP/N2001-2118 du 4 décembre 2001 : Instructions relatives à l'organisation des examens de l'enseignement agricole conduisant à des diplômes délivrés par UC
- ⇒ NOTE DE SERVICE DGER/POFE/N2005-2090 du 01 décembre 2005 : Habilitation des établissements à la mise en œuvre des UCC et CCF pour les diplômes de l'enseignement technique et professionnel agricoles préparés par les voies de la formation professionnelle continue et par l'apprentissage
- ⇒ NOTE DE SERVICE DGER/POFE/N2007-2127 du 9 octobre 2007 Modalités d'attribution d'une attestation valant CACES aux élèves, stagiaires et apprentis de l'enseignement agricole

Références du B2i GRETA : http://eduscol.education.fr/D0035/b2i_accueilb2ifcgretha.htm

(cf. UCG 1)

Préventions des risques professionnels : La réglementation évolue en permanence. On se référera actuellement au code du travail, partie réglementaire, livre deuxième, réglementation du travail, titre III hygiène, sécurité, conditions de travail, chapitre III sécurité. Pour suivre les évolutions, notamment réglementaires, on peut consulter le site de l'institut national de recherche et de sécurité pour la prévention des accidents du travail et des maladies professionnelles (INRS) <http://www.inrs.fr/>

Diplômes rénovés en UC

BPA option Travaux de la production animale

BPA option Travaux de la vigne et du vin

BPA option Travaux des productions horticoles

BPA option Travaux des aménagements paysagers

BPA option Travaux de conduite et entretien des engins agricoles

BPA option Travaux forestiers

BPA option Transformations alimentaires

BP option responsable d'exploitation agricole

BP option Aménagements paysagers

BP option Industries alimentaires