الجمهـوريــة الجـزائــريــة الديمقــراطيــة الشعبيــة

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكــويــن والتعليــم المهنيــين

Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

Institut National de la Formation Professionnelle

المعهد الوطـني للتكـويـن المهـني

Référentiel des Activités Professionnelles

Préparation et conserves

Code : IAA0701

VISAN° :IAA04/07/08

CAP

NIVEAU II

09 ,Chemin d'Hydra EL-BIAR -Alger - ☎ (Tèl) : 92.24.27/36 (Fax) : 92.23.18

و.طريق حيدرة –الأبيار – الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLE DES MATIERES

I - DONNEES GENERALES SUR LA PROFESSION

II - TABLEAU DES TACHES ET DES OPERATIONS

III - DESCRIPTION DES TACHES

IV - ANALYSE DES RISQUES PROFESSIONNELS

V - EQUIPEMENTS ET MATERIAUX UTILISES

VI –CONNAISSANCES COMPLEMENTAIRES

VII - SUGGESTIONS QUANT A LA FORMATION

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1 - DONNEES GENERALES SUR LA PROFESSION

1 - Présentation de la profession

1 - 1 Dénomination de la profession

Opérateur préparateur en conserves et boissons

1 - 2 Définition de la profession :

Il assure les préparations des produits finis et organise l'approvisionnement des machines conformément aux exigences de la production

2 - CONDITIONS DE TRAVAIL

Il exerce dans les ateliers de production

2 - 1 Eclairage

Eclairage par la lumière naturelle ou artificielle

2 - 2 Température

Température ambiante pour éviter le dépérissement de certaines matières et offrir une ambiance confortable aux manipulations . Température maintenue entre 20C° et 25C° en utilisant l'air conditionné

2 - 3 Humidité

Humidité de l'air ambiant

2 - 4 Bruits et vibration

Un milieu bruyant au niveau de la production

2 - 5 Risques professionnels

Risques de brûlures causées par des produits chimiques et de la chaleur
Risques de blessures
Risques de contaminations
Risques de maladies et troubles respiratoires causés par la respiration de produits chimiques
Risques d'électrocution

2 - 6 Contacts sociaux

Aptitude à travailler en équipe, à rendre compte et à communiquer avec tous les collègues.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

3- Exigences de la profession

3-1 Physiques

- Bonne acuité visuelle ou verres correcteurs
  correcteurs
- Adresse , organisation et une bonne habileté manuelle pour l'ensemble des travaux de précision

3-2 Intellectuelles

Sens de la responsabilité et de l'autonomie

3-3Contre indications

- Inaptitude physique ou intellectuelle
- Présenter des allergies à certaines matières et à certains produits
- Atteint d'une maladie contagieuse
- Acuité visuelle et auditive déficientes

4- Responsabilité de l'opérateur

4-1 Matérielle

1- Il est responsable du matériel utilisé et de son entretien
2- Il doit appliquer les règles et les normes de sécurité pendant l'utilisation des équipements et des outillages
3- Il veille à une utilisation rationnelle des matériels et des équipements mis à sa disposition

4-2 Décisionnelle :

Il doit organiser et gérer dans le temps ses différentes interventions

4-3 Morale :

Moralité et intégrité doivent être parfaites afin d'assurer un rythme de production optimale du point de vue quantité et qualité

4-4 Sécurité

L'exercice de ses tâches implique une stricte application des règles d'hygiène et de sécurité .

5-Possibilités de promotion

Gestion de carrière par les textes en vigueur
Chef d'équipe
Passerelle

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

6- Formation

Age minimum :
17 ans
Niveau exigé :
09AF

Durée de la formation :
12 Mois

Diplômes :
Opérateur préparateur en conserves et boissons
Niveau de qualification :
02

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

3 - TABLEAU DES TACHES ET DES OPERATIONS

Tâches	Opérations
Vérification de l'arrivage des annexes ou auxiliaires et des conditions de mise en marche des machines	1- Vérifier l'arrivage des auxiliaires (électricité, vapeur, air comprimé, eau) 2- Vérifier les conditions de mise en marche des machines (l'eau, pression d'air et de vapeur et d'électricité)
Préparation du mélange - Conserves - Boissons	1- Préparer les ingrédients (sucre, eau , purée , acide citrique) 2- Lancer la préparation
Traitement thermique des mélanges	1- Préchauffer 2- Désaérer (uniquement pour les boissons) 3- Pasteuriser 4- Stériliser
Lancement du NEP	1- Préparer les solutions de nettoyage et de désinfection 2- Régler et mettre en marche les machines 3- Stériliser les machines
Nettoyage et hygiène des ateliers	1- Préparer les solutions de nettoyage et de désinfection de l'atelier 2- Nettoyer , débarrasser et ranger

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tableau de description des tâches

1- Vérification de l'arrivage des annexes ou auxiliaires et des conditions de mise en marche des machines

Opération	Conditions de réalisation	Critères d performance
Vérifier l'arrivage des auxiliaires (électricité, vapeur, air comprimé, eau)	**Consignes** **Manomètre** **Pompe** **Tableau d'affichage**	Bonne vérification de l'arrivée des annexes ou auxiliaires
Vérifier les conditions de mise en marche des machines (l'eau , pression d'air et de vapeur et d'électricité	**Consignes** **Manomètre** **Hygromètre** **Thermomètre** **Pompe** **Tableau d'affichage**	Bonne vérification des conditions de mise en marche des machines

2-Préparation du mélange

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Préparer les ingrédients (eau ,purée acide citrique)	Consignes ; trémies, vis élévateur Cuve de stockage Réfractomètre Matière première et ingrédients	Respect des consignes de préparation
Lancer la préparation	Consignes ; Cuve de préparation Balance Réfractomètre Hydromètre PH mètre Matière première et ingrédients	Préparation conforme au programme

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

T3- Traitement thermique du produit

Opération	Conditions de réalisation	Critères de performance
Préchauffer	Consignes	Bon préchauffage
Désaérer	Consignes	Bonne désaération
pasteuriser	Paramètres de pasteurisation (temps, température) Pasteurisateur (tubulaire où à plaque)	Bonne pasteurisation
Stériliser	Barème de stérilisation Stérilisateur	Bonne stérilisation

T4 -Lancement du NEP (Nettoyage en place)

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
1- Préparer les solutions de nettoyage et de désinfection	Consignes Produits de nettoyage et de désinfection	Respect des normes de nettoyage et de désinfection
2-Régler et mettre en marche les machines	Consignes et manuel d'utilisation de la station NEP Produits de nettoyage et de désinfection	Respect des normes de nettoyage et de désinfection
3- Stériliser les machines	Consignes et manuel d'utilisation	Bonne stérilisation des machines

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

T6- Nettoyage et hygiène des ateliers

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
1- Préparer les solutions de nettoyage	Consignes Produits de nettoyage Verrerie	Bonne Préparation des solutions de nettoyage
2- Nettoyer , débarrasser et ranger	Consignes	Bon Nettoyage Bon rangement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

5 - ANALYSE DES RISQUES PROFESSIONNELS

Source de danger	Effet sur la santé	Prévention
Ingrédients de fabrication	Allergie Brûlures Contamination	Manipulation adéquate Port du tablier Port des gants Port du casque Port du masque Respect des normes prescrites Contrôle médical régulier
Environnement	Maladies respiratoires Allergie	Port du tablier Contrôle médical régulier
Equipements et matériels	Brûlures Blessures Electrocution	Manipulation adéquate Respect des règles d'hygiène et de sécurité Port du tablier Contrôle rigoureux de l'équipement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

6- EQUIPEMENTS ET MATERIAUX UTILISES

Trémies
Vis élévateur
Cuves de stockage
Cuves de préparation
Cuve de nettoyage
Pasteurisateur tubulaire oû à plaque
Bac tampon
Produits chimiques :
Produits d'entretien et de nettoyage
Matières premières :
Purée et concentré de fruits
Fruits et légumes destinés à la conserve
Conservateur
Colorant
Acidifiant
Arôme
Antioxydant

7 – Connaissances complémentaires

Discipline, domaine	Limites des connaissances exigées
Mathématiques	Calcul arithmétique Equation du premier degré
Physique	Définition d'un liquide Définition d'un gaz Les trois états de la matière * Liquide * Solide * Gazeux Les mesures physiques Densité Viscosité Masse Volume Conductivité Les appareils de mesure et leurs utilisations
Chimie	chimie générale Solution Acide et base pH Neutralisation Acidité chimie organique Nomenclature des composés organiques Acides Alcools Sucres Vitamines Composés azotés
Hygiène et sécurité	Les risques professionnels Hygiène et sécurité dans le milieu de travail : • Cause et prévention des accidents. • Danger des instruments de travail • Prévention des incendies et lutte contre le feu
Informatique	Introduction à l'informatique Maîtrise des logiciels Word et Excel

Techniques d’expression	La communication Quelques techniques d’expression
Anglais	Notions d’Anglais
Législation et réglementation	Identification des textes sur les relations individuelles du travail Détermination des droits et des devoirs du travailleur
Microbiologie	Microbiologie générale