الجمهـوريـــة الجـــزائـــريـــة الديمقـــراطيـــة الشعبيـــة

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التكـــويـــن والتعليـــم المهنيـــين

Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

Institut National
De la
Formation Professionnelle

المعهد الوطـني
للتكـويـن المهـني

REFERENTIEL DES ACTIVITIES PROFESSIONNELLES

Production des Huiles d'Olives

Code N°: **IAA0702**

Comité technique d'homologation
Visa N° : IAA05/07/10

CAP

2006

Niveau II

09. Chemin d'Hydra EL-BIAR -Alger - ☎ (Tél) : 92.24.27/36 (Fax) : 92.2

09، طريق حيدرة –الأبيار – الجزائر

TABLE DES MATIERES

1 - DONNEES GENERALES SUR LA PROFESSION

2 - IDENTIFICATION DES POSTES DE TRAVAIL PAR ENTREPRISE

3 - TABLEAU DES TACHES ET DES OPERATIONS

4 - DESCRIPTION DES TACHES

5 - ANALYSE DES RISQUES PROFESSIONNELS

6 - EQUIPEMENTS ET MATERIAUX UTILISES

7- CONNAISSANCES COMPLEMENTAIRES

8 - 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

CAP Production des huiles d'olive

1 - 2 Définition de la profession :

Le titulaire du CAP en production des huiles d'olives est un agent qualifié chargé d'exécuter tous les travaux entrant dans la fabrication des huiles d'olives tels que le traitement de la matière première (olives) et sa transformation

2- Conditions de travail

L'opérateur exerce dans les ateliers de production des huiles d'olives

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 manipulateurs . Température maintenue entre 20C° et 25C°

2 - 3 Humidité

Humidité de l'air ambiant

2 - 4 Bruits et vibration

Un milieu bruyant au niveau de la production (selon procédé).

2 - 5 Risques professionnels

Risques de brûlures causées par la chaleur
Risques de blessures
Risques de contaminations
Risques de maladies et troubles respiratoire
Risques de glissades

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.
- Absence de troubles de l'équilibre (maladies de l'oreille interne ou du cervelet).
- Aptitude à l'effort physique régulier.
- Réflexes non altérés.

3-2 Intellectuelles et morales

- Précision dans l'accomplissement des tâches.
- Adresse, organisation et une bonne habileté manuelle pour l'ensemble des travaux.
- Rapidité de réaction et efficacité des actions.
- Sens des responsabilités et de l'autonomie.
- Aptitude à l'apprentissage rapide et à l'adaptation aux nouvelles techniques.
- Respect des règles de bonne conduite et discipline.

3-3 Contre indications

- Inaptitude physique ou intellectuelle.
- Présenter des allergies à certaines matières et à certains produits.
- Atteinte 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 veille à une utilisation rationnelle des matériels et des équipements mis à sa disposition.

4-2 Organisationnelle :

Il doit organiser et gérer dans le temps de ses différentes interventions de telle manière à ne pas gêner la production et être toujours prêt.

4-3 Morale :

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

4-4 Sécuritaire :

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

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

5- Parcours et possibilités de promotion

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

6- Formation :

Age minimum : **17 ans**

Niveau exigé : 09AF , 04AM

Durée de la formation : **12 Mois**

Diplômes : CAP en production d' huile d'olives

Niveau de qualification : **II**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2 - TABLEAU DES TACHES ET DES OPERATIONS

Tâches	**Opérations**
Réalisation des opérations préliminaires	* Effectuer le tri * Effectuer le pesage * Effectuer l'entreposage * Effectuer le lavage
Réalisation du broyage	Broyer les olives Malaxer Les olives broyées
Extraction du moût d'huile et des grignons	Mettre en marche l'extracteur Séparer le moût d'huile et les grignons
Réalisation de la séparation de l'huile et de l'eau	Régler le débit d'eau Introduire le moût d'huile dans le séparateur centrifuge Effectuer la centrifugation
Réalisation du stockage et le conditionnement	Effectuer le stockage Effectuer le conditionnement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4- TABLEAU DE DESCRIPTION DES TÂCHES

T1- Réalisation des opérations préliminaires

Opération	Conditions de réalisation	Critères de performance
Effectuer le tri	Cribles statiques ou vibrants Ou manuellement Olives (feuilles et saions)	Bon tri Utilisation adéquate des cribles Respect des règles d'hygiènes et de sécurités
Effectuer le pesage	Balance	Respect des normes de pesage
Effectuer l'entreposage	*milieu frai et suffisamment ventilé en couches peu épaisses(*l'*olivaio)*	Respect des normes d'entreposage Respect du temps d'entreposage
Effectuer le lavage	Bac d'eau Ou Installation ad hoc égouttoir	Respect des normes de Lavage des olives

T2- Réalisation du broyage

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Broyez les olives	Broyeur à meules Ou bien broyeur à disques Olives	Utilisation adéquate des équipements Bon broyage Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Malaxer les olives broyées	Malaxeur Olives broyées	Bon malaxage Respect des règles d'hygiène

T3- Extraction du moût d'huile et des grignons

Opération	Conditions de réalisation	Critères de performance
Mettre en marche l'extracteur	Extracteur Fiche technique de l'extracteur	Respect de la fiche technique de l'extracteur Respect des règles d'hygiène et de sécurité
Séparer le moût d'huile et les grignons	La Pâte d'huile (mélange hétérogène) Extracteur	Utilisation adéquate de l'extracteur Respect des règles d'hygiène et de sécurité Bonne séparation

T4 séparation de l'huile et de l'eau

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Introduire le moût d'huile dans le séparateur	Moût d'huile Séparateur(centrifugeuse ou bien presse hydraulique ou bien sinolea)	Une mise en marche correcte du séparateur Respect des règles d'hygiène et de sécurité Bonne séparation
Effectuer la séparation	Séparateur Fiche technique	Utilisation adéquate du séparateur

T5- Réalisation du stockage et de la conservation

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performance
Effectuer le stockage	Cuves en métal pour éviter l'oxydation Fiche de stock	Respect des conditions de stockage
Effectuer le conditionnement	Caves à l'abri de la lumière Normes de conditionnement	Bonne conservation de l'huile Respect des normes de conditionnement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

5 - ANALYSE DES RISQUES PROFESSIONNELS

Source de danger	Effet sur la santé	Prévention
Ingrédients de fabrication	Allergie Brûlures	Manipulation adéquate Port du tablier Port des gants Port du casque Port du masque Port de bottes 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
Glissade	Fracture oedème	Respect des normes de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

6- EQUIPEMENTS ET MATERIAUX UTILISES

Matières premières :

Olives

Equipements :

Cribles statiques ou vibrants

l'*olivaio(milieu frai et suffisamment ventilé en couches peu épaisses)*
Bac d'eau
Ou
Installation ad hoc
Egouttoir
Broyeur à meules Ou bien broyeur à marteaux et à disques
Malaxeur
Extracteur
Séparateur (centrifugeuse ou bien presse hydraulique ou bien Sinolea)

Cuves en métal pour éviter l'oxydation
Caves à l'abri de la lumière

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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, couleur Les appareils de mesure et leurs utilisations
Chimie	chimie générale Solution Acide et base pH Neutralisation Acidité chimie organique Nomenclature des composés organiques Acides gras Alcools
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 orale et écrite.
Législation et réglementation	Connaissances sur la législation algérienne (huile d'olives,produit, consommateur) Les principes généraux de droits sur les relation du travail et la protection du consommateur
Botanique de l'olivier	**1-Mythes et réalités historiques** 2- 1-Historiques 2- 2- Longévité 2-3 Mythes et symboles **2- Description botanique** 1-1 Aspect général 1-2 Feuilles 1-3 Fleurs 1-4 Fruits 1-5 Racines 1-6 Sous espèces 1-7 Cycles végétatifs **3- Utilité** 3-1 Alimentation 3-1-1 Olive de tables 3-1-2 Huile 3-1-3 Autres préparations 3-2 santé **4- Culture** 4-1 Climat 4-2 Sous espèces et variétés 4-3 Entretien 4-4 Maladies et ravageurs de L'olivier **5- Industrie oléique mondiale**