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 DE CERTIFICATION

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 ٩،طريق حيدرة –الأبيار – الجزائر

Tableau des tâches et des compétences professionnelles

Tâches	Compétences professionnelles
Réalisation les opérations préliminaires	Préparer les olives
Réalisation du broyage	Effectuer la production d'huile d'olive
Extraction du moût d'huile et des grignons	
Réalisation de la séparation de l'huile et de l'eau	
Réalisation du stockage et de le conditionnement	Effectuer le stockage et le conditionnement

Tableau des Compétences complémentaires

Discipline, domaine	Compétences complémentaires
Mathématiques	Utiliser des notions de mathématiques
Physique	Utiliser des notions de physique
chimie	Utiliser des notions de chimie
Hygiène et sécurité	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
Informatique	Maîtriser l'outil informatique
Techniques d'expression	Appliquer des notions de communication
Législation	Utiliser des notions de législation
Botanique de l'olivier	Utiliser des notions de botanique de l'olivier

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence

CP1 : Préparer les olives

Eléments de la compétence

Effectuer le tri
Effectuer le pesage des olives
Effectuer l'entreposage des olives
Effectuer le lavage des olives

Condition de réalisation

A l'aide de : Cribles statiques ou vibrants
Balance
l'*olivaio(milieu frai et suffisamment ventilé en couches peu épaisses)*
Bac d'eau
Ou
Installation ad hoc
égouttoir

A partir de : Normes de pesage
Normes d'entreposage
Normes de Lavage des olives

Critères généraux de performance

Bonne préparation des olives
Respect des normes de préparation des olives

Fiche de présentation de la compétence professionnelle

Enoncé de la compétence

CP2 : Effectuer la production d'huile d'olive

Eléments de la compétence

Broyer les olives
Malaxer les olives
Mettre en marche l'extracteur
Séparer le moût d'huile et les grignons
Introduire le moût d'huile dans le séparateur
Effectuer la centrifugation

Condition de réalisation

A l'aide de : Broyeur à meules
Ou bien broyeur à disques
Malaxeur
Extracteur
Séparateur (centrifugeuse ou bien presse hydraulique)

A partir de : consignes
Fiche technique de l'extracteur
Olives

Critères généraux de performance

Réalisation d'un bon broyage
Réalisation d'une bonne extraction
Réalisation d'une bonne séparation
Respect des normes de production d'huile d'olive

Fiche de présentation de la compétence complémentaire

Enoncé de la compétence
CP3 : Effectuer le stockage et le conditionnement
Eléments de la compétence
Effectuer le stockage
Effectuer le conditionnement
Condition de réalisation

A l'aide : Cuves en métal pour éviter l'oxydation
Caves à l'abri de la lumière
A partir : Fiche technique
Normes de conditionnement

Critères généraux de performance

Respect des normes de stockage et de conditionnement

Fiche de présentation des compétences complémentaires

Enoncé de la compétence
CC1 : Utiliser des notions de mathématiques
Elément de la compétence
Effectuer un calcul arithmétique
Résoudre une équation du premier degré
Condition de réalisation

A l'aide de :
A partir de : Exercices
Critères généraux de performance

Utilisation adéquate des notions de mathématiques

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence
CC2 : Utiliser des notions de physique
Elément de la compétence

Définir un liquide et un gaz
Déterminer les états physiques de la matière
Définir les mesures physiques
Identifier les appareils de mesure et leurs utilisations

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de :

Critères généraux de performance

Utilisation adéquate des notions de physique

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence
CC3 : Utiliser des notions de chimie
Elément de la compétence
Utiliser des notions de chimie générale
Utiliser des notions de chimie organique
Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de :

Critères de performance

Utilisation adéquate des notions de chimie

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence
CC5 Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
Elément de la compétence
Déterminer les risques professionnels
Définir l'hygiène et sécurité dans le milieu de travail :

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Consignes
Directives

Critères de performance

Bonne application des règles d'hygiène et de sécurité

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence
CC6 : Maîtriser l'outil informatique
Elément de la compétence
Utiliser des notions générales d'informatique
Maîtriser les logiciels Word et Excel

Condition de réalisation

A l'aide de : Microordinateur et ses périphériques

A partir de : Logiciels (Word, Excel)

Critères de performance

Bonne maîtrise de l'outil informatique

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence
CC7 Appliquer des notions de communication
Elément de la compétence
Définir les différentes étapes de communication
Utiliser quelques techniques d'expression
Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Exercices de communication
Documents

Critères de performance

Utilisation correcte des outils de communication

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence
CC8 Maîtriser la législation et la réglementation
Elément de la compétence

- Identifier les textes sur les relations individuelles du travail
- Détermine les droits et les devoirs du travailleur
- Identifier les textes reg issant la protection du consommateur

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : Réglementation
Journal officiel

Critères de performance

Bonne maîtrise de la législation et la réglementation

Fiche de présentation de la compétence Complémentaire

Enoncé de la compétence
CC9 : Utiliser des notions de botanique de l'olivier

Elément de la compétence

- Effectuer la description botanique de l'olivier
- Déterminer l'utilité de l'olivier
- Décrire la culture de l'olivier

Condition de réalisation

A l'aide de :

A partir de : cours théorique

Critères de performance

Bonne Utilisation des notions de botanique de l'olivier

Fiche de croisement des compétences

Cc / Cp	Maths	physique	Chimie	Hygiène et sécurité	informatique	Techniques d'expression	Législation	Botanique De l'olivier
Préparer les olives	*	*		*		*	*	*
Produire l'huile d'olive	*	*	*	*		*	*	*
Stocker et conserver	*	*	*	*	*	*	*	*