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 ACTIVITES PROFESSIONNELLES

Fabrication d'Aliments d'Animaux

Code N°:**IAA**

Comité d'homologation
Visa N° **IAA**

BT

Niveau IV

2008

09. Chemin d'Hydra EL-BIAR -Alger - ☎ (Tél) : 92.24.27/36 💻 (Fax) : 92. 9،طريق حيدرة –الأبيار – الجزائر

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

DONNEES GENERALES SUR LA PROFESSION

Présentation de la profession

Dénomination de la profession : Production des aliments de bétails

. Définition de la profession : Le technicien ‘ production d’aliments d’animaux’ est chargé du suivi de la production et du conditionnement d’aliments destinés à l’alimentation du bétail

Conditions de travail

. Eclairage : le travail du technicien se fait sous abris.

. Risques et maladies professionnelles : Risque de maladies allergiques causées par les poussières (Matière première et produit fini), blessures, glissades...

.Contacts sociaux : Aptitude à travailler en équipe, à rendre compte et communiquer avec les collègues de travail.

. Température et humidité : Température en fonction du lieu pour éviter le dépérissement de certaines matières et offrir une ambiance confortable aux manipulateurs

. Bruits et vibrations : bruit et vibration

Exigences de la profession

. Physiques: caractéristiques psychomotrices : Avoir une bonne condition physique pour effectuer des travaux pénibles.

. Intellectuelles : Précision de l’accomplissement des tâches, de la rapidité des réactions, de l’efficacité des actions, de l’aptitude à l’apprentissage rapide et à l’adaptation des nouvelles techniques

.Contre indications : Présenter un handicap moteur, ou un autre handicap même léger ou être allergique (aux poussières et aux produits chimiques).

Responsabilité de l'opérateur

. Matérielle :

- Il est responsable des machines, des équipements, du tableau synoptique, des silos mis à sa disposition et de bien les entretenir.
- Il doit respecter les normes de sécurité pendant l’utilisation des équipements
- Il veille à une utilisation rationnelle des matériaux et des équipements mis à sa disposition

. Décisionnelle : Il doit organiser et gérer dans le temps ses différentes interventions.

. Morale **:** est responsable de la qualité du produit fini. Il rend compte au responsable en cas d'incident ou autres.

. Sécurité **:** Il est tenu à appliquer les mesures de sécurité lors de l'utilisation des machines, des équipements…..

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Possibilités de promotions

- La gestion de sa carrière se fait par les textes en vigueur ou par les passerelles

Formation

. Conditions d'admission **:** 2éme année secondaire

. Durée de la formation **:** 2448heures

. Diplôme **:** BT

. Niveau de qualification **:** IV

Tableau des tâches et des opérations

TACHES	OPERATIONS
Gestion des stocks	Peser la matière première à l'entrée et le produit fini à la sortie Effectuer un contrôle organoleptique et visuel de la marchandise Orienter la marchandise Veiller à l'emplacement des différentes matières premières Superviser la livraison en vrac et en sac et réceptionner les doléances Effectuer le suivi des stocks
Fabrication de l'aliment	Régler les paramètres de fabrication Appliquer la formule alimentaire Verser la matière première dans l'aire de réception Rajouter les additifs Lancer le broyage Lancer le mélange Stocker la matière première broyée dans les silos Conditionner l'aliment
Maintenance et entretien	Veiller à la maintenance préventive des équipements Conduire une section de nettoyage en place

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Description des taches

Tâche 1 : Gestion des stocks

Opérations	**Conditions de réalisation**	**Critères de performances**
Peser la matière première à l'entrée et le produit fini à la sortie	Balance Cahier des charges	Pesage adéquat de la matière première et du produit fini Respect du cahier des charges
Effectuer un contrôle organoleptique et visuel de la marchandise	Cahier des charges	Respect du cahier des charges
Orienter la marchandise	Registre de réception Abri aux prédateurs (oiseaux et rats)	Remplissage correct du registre de réception Bonne orientation de la marchandise
Veiller à l'emplacement des différentes matières premières	Normes Silos	Respect des normes de stockage
Superviser la livraison en vrac et en sac et réceptionner les doléances	Cahier des charges	Respect du cahier des charges
Effectuer le suivi des stocks	Fiches de suivi	Approvisionnement régulier

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tâche2 : Fabrication de l'aliment

Opérations	Conditions de réalisation	Critères de performances
Régler les paramètres de fabrication	Tableau synoptique	Utilisation adéquate du tableau synoptique
Appliquer la formule alimentaire	Formule d'alimentation Matières premières Ordinateur Logiciels	Application correcte de la formulation Maîtrise de l'outil informatique et des logiciels
Envoyer la matière première dans le broyeur	Matières premières Broyeur Tableau synoptique	Choix des matières premières selon la formulation Utilisation correcte du tableau synoptique
Rajouter les additifs	Additifs	Choix des additifs selon la formulation
Lancer le broyage	Broyeur	Bon broyage Choix adéquat des broyeurs
Lancer le mélange	Mélangeur	Bon mélangeage
Stocker le produit fini dans les silos	Silos de stockage Normes de stockage	Respect des normes de stockage
Conditionner l'aliment	Conditionneuse Emballage Etiquettes Normes de conditionnement	Respect des normes d'emballage d'étiquetage et de conditionnement

Tâche 3 : Maintenance et entretien

Opérations	**Conditions de réalisation**	**Critères de performances**
Veiller à la maintenance préventive des équipements	Outils Schémas des installations	Bonne gestion de la maintenance préventive
Conduire une section de NEP	Produit de nettoyage Matériel de nettoyage	Bonne conduite de section de nettoyage Respect des normes d'hygiène et de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

5- ANALYSES DES RISQUES PROFESSIONNELS

Source de danger	Effet sur la santé	Prévention
Ingrédients de fabrication	Allergie Brûlure	Manipulation adéquate Port du tablier Port des gants Port du masque Respect des normes prescrites Contrôle médical régulier
Environnement	Maladie respiratoire Allergie	Manipulation adéquate Port du tablier Port des gants Port du masque Respect des normes prescrites Contrôle médical régulier
Equipements et matériels	Blessure Electrocution	Manipulation adéquate Respect des règles d'hygiène et de sécurité Contrôle rigoureux de l'équipement Port du tablier Port du casque anti-bruit
Glissade	Fracture, Oedème	Respect des normes de sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

6- Equipements et Matériaux

-Tableau synoptique
- Broyeur à marteau
- Broyeur à bille
- Mélangeur
- Conditionneuse
- Silos de stockage
- Chaudière
- Ordinateur
- Balance
- Matière première (Mais, blé…)
-Additifs

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

7- Connaissances complémentaires

Discipline, domaine	Limites des connaissances
Mathématiques	Les fonctions numériques Les équations du 1er et du 2ème degré Les unités de mesure du poids et du volume
Physique	Les trois états de la matière : - Liquide - Solide - Gazeux Les mesures physiques : - Densité - Viscosité - Masse - Volume Les appareils de mesure et leur utilisation
Chimie	Chimie générale - Solution acide et base - pH - Neutralisation - Acidité Chimie organique - Nomenclature des composés organiques - Acides, Alcools
Biochimie	Les protéines Les lipides simples et composés Les glucides Les vitamines
Hygiène et sécurité	Les risques professionnels Hygiène et sécurité dans le milieu du 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
Technique d'expression	Les différentes étapes de la communication Exemple de la communication écrite : - la lettre Les techniques d'expression, exemple : - La prise de note - Le rapport

Législation et réglementation des aliments de bétails et des produits animaux	Connaissances sur la législation Algérienne Texte réglementaire international Les principes généraux de droit sur les relations du travail et la protection du consommateur
Botanique des céréales	Aspect botanique des céréales, des légumineuses des graines oléagineuses….. : Caractères morphologiques : Appareil végétatif aérien Système radiculaire Classification des céréales Cycle végétatif Aspect nutritionnel
Nutrition animale	Différentes catégories d'animaux destinés à l'élevage Anatomie et physiologie de la digestion des animaux d'élevage