الجمهـورية الجزائـريـة الديمقـراطيـة الشعبيـة
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التكـويـن والتعليـم المهنيـين

Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels

المعهـد الوطـني للتكويـن والتعليـم المهنيين

قاسي الطاهر

Institut National de la Formation et de l'Enseignement Professionnels
KACI TAHAR

Référentiel de Certification

Contrôle et conditionnement Des produits laitiers

Code N° IAA0710

Comité technique d'homologation
Visa N° IAA08/07/19

BTS | **V**

2019

9 شارع اوعمروش محندأولحاج طريق حيدرة سابقا الابيار الجزائر
09 rue OUAMROUCHE MOHAND OULHADJ ex chemin d'Hydra El-biar Alger tél ☎:(021)92.24.27.92.14.71 fax🖷 (021)-92.23.18

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION
DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Tâches	Compétences professionnelles
T1	**CP1**
T2	**CP2**
T3	**CP3**
T4	**CP4**
T5	**CP5**
T6	**CP6**
T7	**CP7**
T8	**CP8**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation des compétences complémentaires

Discipline, domaine	Compétences complémentaires
-Statistiques	-CC1 Utiliser les notions de base de statistiques
-Physique	-CC2 Utiliser les notions de base de physique
- Chimie	-CC3 Utiliser des notions de base de chimie
- Hygiène et sécurité	-CC4 Utiliser des notions de base d'hygiène et de sécurité
- Informatique	CC5 Maîtriser l'outil informatique
-Technique d'expression	CC6 Assurer une communication
-Législation et réglementation	CC7 Appliquer les principes de la législation et de la réglementation
- Anglais	CC8 Utiliser des notions de base d' Anglais
- Méthodologie	CC9 Appliquer les notions de méthodologie

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP1 Effectuer le contrôle du lait

Eléments de la compétence :

- Contrôler la matière première (poudres de lait, lait cru, MGLA,…)
- Prélever et contrôler l'eau de processus
- Contrôler le lait cru, le lait reconstitué et le lait recombiné en cours de production.

Conditions de réalisation :

A partir de :

- Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A l'aide de :

- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon des ingrédients laitiers
- Appareils de contrôle

Critères de performance :

- Capacité à la reconnaissance des altérations microbiennes des laits et dérivés
- Respect des paramètres de contrôle

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP2 Effectuer le contrôle du yaourt et des crèmes lactées

Eléments de la compétence :

- Contrôler la matière première pour la fabrication du yaourt et des crèmes lactées
- Contrôler le yaourt et les crèmes lactées en cours de production

Conditions de réalisation :

A partir de :

- Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A l'aide de :

- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon des ingrédients laitiers
- Appareils de contrôle

Critères de performance :

- Capacité à l'identification des altérations microbiennes des yaourts et des crèmes lactées
- Respect des paramètres de contrôle des matières premières

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP3 Effectuer le contrôle des différents types de fromage

Eléments de la compétence :

- Contrôler les matières premières pour la fabrication des fromages
- Contrôler le fromage frais, les fromages à pâte molle (ex camembert) et le fromage fondu en cours de fabrication

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

-Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A partir de:

- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon des ingrédients laitiers
-Appareils de contrôle

Critères de performance :

- Capacité à l'identification des altérations microbiennes des fromages
- Respect des paramètres de contrôle des matières premières

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP4 Effectuer le contrôle du beurre

Eléments de la compétence :

- Contrôler la matière première pour la fabrication du beurre
- Contrôler le beurre en cours de production

Conditions de réalisation :

A partir de :

-Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A l'aide de :

- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon des ingrédients laitiers
-Appareils de contrôle

Critères de performance :

- Capacité à l'identification des altérations microbiennes du beurre
- Respect des paramètres de contrôle

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP5 Effectuer le contrôle des crèmes glacées

Eléments de la compétence :

- Contrôler les matières premières pour la fabrication des crèmes glacées
- Contrôler les crèmes glacées en cours de production

Conditions de réalisation :

A partir de :
-Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A l'aide de :
- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon des ingrédients laitiers
-Appareils de contrôle

Critères de performance :

- Capacité à l'identification des altérations microbiennes des crèmes glacées
- Respect des paramètres de contrôle

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP6 Effectuer le contrôle du lait et dérivées au niveau du laboratoire

Eléments de la compétence :

- Echantillonner le produit
- Effectuer les analyses physico-chimiques :
  - de l'eau de process
  - du produit intermédiaire (crème fraiche)
  - du produit fini (lait et dérivés)
- Effectuer les analyses microbiologiques:
  - de l'eau de process
  - du produit intermédiaire (crème fraiche)
  - du produit fini (lait et dérivés)
- Interpréter les résultats d'analyses

Conditions de réalisation :

A partir de :

- Procédures en santé et sécurité au travail
- Consignes
- Procédure de contrôle

A l'aide de :

- Calendrier des horaires de réception
- Echantillon de l'eau de process
- Echantillon du produit intermédiaire
- Echantillon du produit fini
- Appareils de contrôle

Critères de performance :

- Respect des techniques de préparation des échantillons
- Respect des techniques de prélèvement
- Utilisation correcte des instruments et des appareils de contrôle
- Respect des techniques d'analyse physico-chimique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP7 Effectuer le conditionnement du lait et dérivés

Eléments de la compétence :

- Identifier les différents types d'emballages de chaque produit fini
-Assurer le suivi du conditionnement de chaque produit fini

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Emballage pour chaque type de production (Lait, yaourt, crèmes lactées

A partir de :

-Techniques de conditionnement
- Normes d'emballage
-Normes de conditionnement

Critères de performance :

- Emballage conforme à chaque produit fini.
- Conditionnement conforme à chaque produit fini

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence :

CP8 Effectuer le nettoyage en place

Eléments de la compétence :

- Identifier les détergents industriels
-Préparer les différentes solutions détergentes par rapport aux types de souillures à nettoyer
- Appliquer les procédures de nettoyage (NEP)

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Détergents
- Désinfectants

A partir :

- Directive
- Manuel d'utilisation de la station NEP
- Plan de nettoyage
- Procédure de nettoyage

Critères de performance :

- Identification correcte des détergents industriels
- Préparation et dosage conforme aux types de souillures à nettoyer
- Respect de la procédure de nettoyage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

CC1 Appliquer les notions de mathématiques et de statistiques

Eléments de la compétence :

- Utiliser des notions en mathématiques
-Utiliser des formules de statistique
-Effectuer une représentation graphique

Conditions de réalisation :

A l'aide de:

Ordinateur, documents spécifiques, exercices

A partir de :

Formules
Support de cours
Logiciels de traitements statistiques

Critères de performance :

- Utilisation appropriée des formules en mathématiques
- Utilisation appropriée des formules en statistiques
- Une représentation graphique correcte

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

CC2 Utiliser des notions de base de physique

Eléments de la compétence :

- Utiliser des notions de base de dynamique et d'hydodynamique
- Utiliser des notions de base d'électricité
- Utiliser un microscope photonique

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Documents spécifiques
- Ordinateur
- Exercices

A partir de :

- Support de cours
- Calculatrices
- Logiciel
- Directives

Critères de performance :

- Utilisation adéquate des notions de base de dynamique
- Utilisation adéquate des notions de base d'électricité
- Utilisation adéquate du microscope photonique
- Utilisation adéquate des notions de bases de biophysique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

CC3 Utiliser les notions de base de chimie

Eléments de la compétence :

- Définir les systèmes de mesure
- Définir la structure de la racine
- Définir les réactions chimiques

Conditions de réalisation :

A l'aide de:

Laboratoire
Matériels de laboratoire
Réactifs chimiques
Solutions chimiques
Verrerie

A partir de :

Directives
Documents spécifiques

Critères de performance :

Utilisation correcte des notions de structure de la matière
Utilisation correcte des notions de solutions
Détermination correcte des fonctions organiques

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

CC4 Utiliser les notions de base de biochimie

Eléments de la compétence :

- Identifier les composants essentiels du lait
- Identifier les autres composants du lait

Conditions de réalisation :

A l'aide de:

Documents spécifiques
Echantillons
Exercices

A partir de :

Directives
Support de cours
Laboratoire de biochimie

Critères de performance :

- Identification correcte des composants essentiels du lait
- Identification correcte des sels minéraux et des vitamines

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

CC5 Utiliser les notions de base de microbiologie

Eléments de la compétence :

Présenter le monde microbien
Identifier les différents microorganismes
Désinfecter et stériliser le matériel utilisé en microbiologie.

Conditions de réalisation :

A l'aide de:

Réactifs
Solutions
Verrerie
Matériel spécifique
Echantillons

A partir de :

Directives
Support de cours
Laboratoire de microbiologie
Consignes de laboratoire

Critères de performance :

Bonne présentation du monde microbien
Identification correcte des différents
Matériels désinfectés et stérilisés

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

CC6 Utiliser les principes d'hygiène et de sécurité

Eléments de la compétence :

- Définir l'accident de travail
- Organiser des secours en cas d'accident
- Donner les premiers soins aux blessés
- Connaître les principes de sécurité propres à la profession
- Lutter et prévenir en cas d'incendie
- Connaître l'hygiène et la sécurité du laboratoire

Conditions de réalisation :

A partir de :

- Consignes
- Normes d'hygiène et de sécurité

Critères de performance :

- Identification correcte des différents types d'accident de travail
- Détermination correcte des premiers soins à donner
- Utilisation appropriée des moyens de protection
- Interventions efficaces
- Une bonne connaissance de l'hygiène et de la sécurité du laboratoire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

CC7 Maîtriser l'outil informatique

Eléments de la compétence :

- Définir l'environnement matériel et système
- Ouvrir un fichier Word et saisir un texte
- Ouvrir un fichier Excel et dresser un tableau
- Utiliser les réseaux

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Micro-ordinateur

A partir de :

Logiciels : Word et Excel et autres

Critères de performance :

- Bonne définition de l'environnement matériel et système périphériques.
- Utilisation correcte du logiciel de traitement de texte
- Utilisation correcte de l'Excel.
- Bonne utilisation des réseaux

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

CC8 Assurer une communication

Eléments de la compétence :

- Définir les différentes étapes de la communication
- Définir quelques techniques d'expression

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

- Moyen d'écriture et de rédaction
- Documents et matériels appropriés

A partir de :

- Directives
- Etude de cas
- Exercices

Critères de performance :

- Une bonne définition des différentes étapes de communication
- Une bonne définition des techniques d'expression

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

CC9 Appliquer les principes de la législation et de la réglementation

Eléments de la compétence :

-Connaître les principes généraux de droits
-Connaître les textes sur les relations individuelles du travail.
-Connaître les droits et les devoirs du travailleur.
-Connaître la réglementation et la normalisation dans le domaine de la qualité et de la protection du consommateur

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

A partir de :
Textes

Critères de performance :

- Une bonne connaissance des principes généraux de droits
- Une bonne connaissance des textes régissant les relations individuelles du travail.
- Détermination correcte des droits et des devoirs du travailleur.
- Une bonne connaissance de la réglementation et de la normalisation dans le domaine de la protection du consommateur

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

CC10 Utiliser les notions de base d'anglais

Eléments de la compétence :

- Utiliser les notions de base de la langue anglaise
- Etudier un texte scientifique

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

Crayon
Stylo
CD

A partir de :

Exercices
Jeux de rôles

Critères de performance :

Utilisation correcte des notions de base de la langue Anglaise

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE COMPLEMENTAIRE

Enoncé de la compétence :

CC11 Appliquer les notions de méthodologie

Eléments de la compétence :

- Déterminer la démarche méthodologique

-Réaliser le stage et rédiger le mémoire

Conditions de réalisation :

A l'aide de :

-

A partir de

Directives

Critères de performance :

- Application correcte des notions de méthodologie

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Tableau de mise en relation des compétences professionnelles et des compétences complémentaire

	MC1 math	CC2 physique	CC3 chimie	CC4 biochimie	CC5 Micro biologie	CC6 Hygiène et securité	CC7 informatique	CC8 Tec.exp	CC9 Legislation	CC10 anglais	CC11 Methodologie
CP1 Contrôle du lait	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
CP2 Contrôle du yaourt et des crèmes lactées			X	X	X	X	X	X	X	X	X
CP3 Contrôle des différents types de fromage			X	X	X	X	X	X	X	X	X
CP4 Contrôle du beurre			X	X	X	X	X	X	X	X	X
CP5 Contrôle des crèmes glacées			X	X	X	X		X	X	X	X
CP6Contrôle des laits et dérivés au niveau du laboratoire	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X
CP7 Conditionnement du lait et dérivés		X	X			X	X	X	X	X	X
CP8 Réalisation du nettoyage en place	X	X	X			X	X	X	X	X	X

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر