الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التكوين والتعليم المهنيين
Ministère de la Formation et de l'enseignement Professionnels
Institut National de la Formation Professionnelle
- Kaci Taher -
المعهد الوطني للتكوين والتعليم المهنيين
- قاسي الطاهر -

Référentiel de Compétences

Transformation des Céréales

Code N°: IAA0712

Comité technique d'homologation
Visa N° : IAA 07/07/16

BTS

Niveau V

2016

09, Rue Ouamrouche Mohand Oulhadj (Ex. Chemin d'Hydra) EL-BIAR - Alger - (9، شارع أوعمروش محند أولحاج (طريق حيدرة سابقا
☎ (Tél) : 021.92.24.27/36 (Fax) : 021.92.23.18

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

TABLE DES MATIERES

Introduction

I- Présentation de la profession

II- Présentation des compétences

- Professionnelles
- Complémentaires

III- Description des compétences

- Professionnelles
- Complémentaires

IV- Tableau de mise en relation des compétences

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

INTRODUCTION

Ce programme de formation s'inscrit dans le cadre des orientations retenues par le secteur de la formation et de l'enseignement professionnels. Il est conçu suivant la méthodologie d'élaboration des programmes par A.P.C (Approche Par Compétences) qui exige notamment la participation du milieu professionnel.

Le programme est défini par compétences formulées par objectifs ; on énonce les compétences nécessaires que le stagiaire doit acquérir pour répondre aux exigences du milieu du travail. Pour répondre aux objectifs escomptés, le programme ainsi élaboré et diffusé dans sa totalité :

- Rend le stagiaire efficace dans l'exercice de sa profession en ;
  - Lui permettant d'effectuer correctement les tâches du métier,
  - Lui permettant d'évoluer dans le cadre du travail en favorisant l'acquisition des savoirs, savoirs être et savoir faire nécessaires pour la maitrise des techniques appropriés au métier de «**Transformation des céréales**»,
- Favoriser son évolution par l'approfondissement de ses savoirs professionnels en développant en lui le sens de la créativité et de l'initiative,
- Lui assurer une mobilité professionnelle en ;
  - Lui donnant une formation de base relativement polyvalente,
  - Le préparant à la recherche d'emploi ou à la création de sa propre micro-entreprise,
  - Lui permettant d'acquérir des attitudes positives par rapport aux évolutions technologiques éventuelles,

Dans ce contexte d'approche globale par compétences, trois documents essentiels constituent le programme de formation :

- Le Référentiel des Activités Professionnelles (**RAP**),
- Le Référentiel de Compétences (**RC**),
- Le Programme d'Etudes (**PE**),

Le référentiel de compétences (R.C) constitue le deuxième des trois documents d'accompagnement du programme de formation. Il présente la traduction des tâches du métier décrites dans le référentiel des activités professionnelles en compétences. La description de ces compétences permet l'élaboration de programme d'études dans ce métier.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

I. DONNEES GENERALES SUR LA PROFESSION

1. Présentation de la profession

- **Branche professionnelle:** Industrie agroalimentaire
- **Dénomination de la profession** : Transformation des céréales.
- **Définition de la profession**:

Le Technicien supérieur en transformation des céréales est chargé d'assurer le contrôle et la transformation des céréales en utilisant méthodiquement les moyens humains et matériels mis à sa disposition.

2. Conditions de travail

- **Lieu de travail**

Le technicien supérieur en transformation des céréales travaille à l'intérieur des laboratoires et des ateliers de production, il est soumis à des températures souvent élevées, des poussières au niveau de la réception du blé et des bruits et vibration au niveau de la production.

2-1. Eclairage

Eclairage par la lumière naturelle, renforcée par des tubes néons sur les postes de travail.

2-2. Température

Température dans les ateliers très levée
Au niveau des laboratoires les conditions ambiantes

2-3. Bruits et vibration

Un milieu bruyant au niveau de la production

2-4. Poussières

Poussière au niveau de la réception et la chaine de transformation du blé

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- **Risques et maladies professionnelles**

*Au niveau des ateliers
- ✓ Risque de blessure
- ✓ Risque d'allergie et de maladie respiratoires
- ✓ Glissement

*Au niveau des laboratoires
- ✓ Risque de blessures causées par la verrerie cassée
- ✓ Risque de maladies causées par les produits chimiques

- **Contacts sociaux-professionnels**

Le technicien supérieur doit avoir :

- aptitude à diriger une équipe, et à organiser sont travail
- à discuter avec les partenaires professionnels (producteurs, technico-commerciaux)
- à communiquer avec ses supérieurs.

- **Travail seul ou en équipe**

Le technicien supérieur travaille seul et en équipe.

3. Exigences de la profession

- **Physique**

Le technicien supérieur doit présenter :

- une bonne condition physique ;
- une bonne habileté manuelle pour faire des démonstrations

- **Intellectuelles**

Le technicien supérieur doit maitriser l'expression orale et écrite.

- **Contre indications**

Le technicien supérieur ne doit pas :

- présenter d'handicap et d'allergie
- avoir une vue ou une ouïe déficiente.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4. Responsabilités de l'opérateur

- **Matérielle**

Le technicien supérieur est responsable du matériel mis à sa disposition, il assure sa gestion et sa maintenance.

- **Décisionnelle**

Il est responsable de toutes les décisions prises durant la conduite de ses productions. Il doit consulter ses supérieurs en cas de difficultés.

- **Morales**

La responsabilité du technicien supérieur est engagé :

- dans le bon fonctionnement des différents secteurs de production et dans la qualité du produit fini.
- dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité pour lui-même

- **Sécurité**

Le technicien supérieur est responsable de l'application et du respect des règles de sécurité sur les différents secteurs de production, en particulier durant les travaux de transformation des céréales, des manipulations au niveau des laboratoires

5. Possibilités de promotion

- **Cadre réglementaire**

Le technicien supérieur est un responsable autonome, capable de suivre l'activité d'une unité ou secteur de production et prend les décisions nécessaires sous la responsabilité d'un chef d'entreprise

- **Accès aux postes supérieurs**

Le technicien supérieur peut monter sa propre entreprise

6. Formation

- **Conditions d'admission :**
- **Niveau d'admission** : 3éme Année secondaire
- **Durée de la formation :** 30 mois soit 3060 heures.
- **Niveau de qualification :** Niveau V
- **Diplômes :** B T S.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES

Tâches	Compétences professionnelles
T1- Vérification et contrôle visuel et organoleptique du blé réceptionné	CP1 : Effectuer le contrôle organoleptique et visuel du blé réceptionné
T2- Gestion et suivi des silos de stockage	CP2 : Gérer les silos de stockage
T3- Conduite de la section de nettoyage et de conditionnement	CP3 : Conduire la section de nettoyage et de conditionnement
T4- Conduite de la section de mouture	CP4 : Conduire la section de mouture
T5- Conduite de la section du produit fini et sous produit	CP5 : Conduire la section du produit fini et sous produit
T6- Contrôle et orientation des semoules réceptionnées **-**	CP6 : Contrôler et orienter les semoules réceptionnées
T7- Conduite de la fabrication des pâtes	CP7 : Conduire la fabrication des pates alimentaires
T8- Conduites de la fabrication de couscous	CP 8 : Conduire la fabrication de couscous
T9- Conduite de conditionnement et de stockage du produit fini	CP9 : Prélever les échantillons CP10 : Conduire le conditionnement et le stockage du produit fini
T10- Contrôle de qualité	CP11 : Contrôler la qualité de la matière première et du produit fini
T11- Mécanique et maintenance	CP12 : Effectuer la réparation et l'entretien des équipements
T12- Gestion d'une entreprise agroalimentaire	CP13 : Gérer une entreprise agroalimentaire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DES COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

Discipline, domaine	Compétences complémentaires
Mathématiques appliquées	CC1 - Appliquer les notions de mathématiques et statistiques
Physique	CC2- Utiliser les notions de dynamique de forces, température et d'électricité
Chimie	CC3- Utiliser des notions de base de chimie
Hygiène, sécurité et environnement	CC4- utiliser des notions de base d'Hygiène, sécurité et environnement
Microbiologie	CC5- Appliquer les notions de base de la microbiologie des céréales
Biochimie céréalière	CC6- Appliquer les notions de base de la biochimie céréalière
Informatique	CC7 -Utiliser l'outil informatique
Techniques d'expression	CC8- Assurer une communication
Législation et réglementation	CC9-Appliquer la législation et réglementation
Anglais	CC10-Acquérir une base linguistique nécessaire à ses activités professionnelles
Méthodologie	CC11- appliquer les règles de méthodologie

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE PRESENTATION DES COMPETENCES PROFESSIONNELLES

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP1- Effectuer le contrôle organoleptique et visuel du blé réceptionné

Eléments de la compétence

- Effectuer le contrôle organoleptique
- Effectuer les analyses physicochimiques
- Rechercher les impuretés

Conditions de réalisation

A partir

- Consignes
- Des normes

A l'aide

- Silos de stockage des matières premières
- Laboratoire d'analyse

Critères généraux de performance:

- Vérification correcte de la matière première
- Manipulation correcte du matériel de laboratoire
- Respect des consignes et les normes de travail
- Respect d'hygiène et sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE PROFESSIONNELLE

Enoncé de la compétence

CP2- Gérer les silos de stockage

Eléments de la compétence

- Vérifier l'état des stocks (matière première dans les silos)
- Effectuer les opérations de transcilage du blé
- Transférer le blé vers les silos de mélange
- Etablir un rapport journalier sur les opérations effectuées

Conditions de réalisation

A partir

- Documents ; consignes

A l'aide

- Silos de stockage de la matière première
- Thermomètre, hygromètre
- Equipement de transfert du blé
- PC

Critères de performances

- Vérification correcte de l'état des stocks
- Utilisation adéquate du matériel de mesure (température, humidité)
- Réalisation correcte des opérations de transcilage du blé
- Manipulation judicieuse du matériel de laboratoire
- Rédaction détaillée du rapport journalier
- Sens d'organisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP3 - Conduire la section de nettoyage et de conditionnement

Eléments de la compétence

- Effectuer le réglage et le contrôle des équipements de nettoyage selon la quantité du blé
- Effectuer le nettoyage et le contrôle visuel du blé
- Contrôler le pesage du blé
- Effectuer le conditionnement du blé (mouillage)

Conditions de réalisation

A partir

- Bulletin d'agréage
- Consignes de laboratoire

A l'aide

- Blé à contrôler
- Equipement de nettoyage balance, Débitmètre
- Silos de repos
- Equipement de transfert du blé vers les silos de repos

Critères généraux de performances

- Utilisation adéquate de l'équipement de nettoyage
- Respect du bulletin d'agréage
- Utilisation correcte de la balance
- Conditionnement convenable du blé
- Utilisation correcte du débitmètre
- Respect des règles d'hygiène et sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP4 Conduire la section de mouture

Eléments de la compétence

- Contrôler l'équipement de mise en marche à vide et en charge
- Régler la bascule de trituration du blé humide avant le broyeur1
- Assurer le réglage des équipements de mouture
- Effectuer le contrôle visuel du produit fini (farine /semoule) et sous produits

Conditions de réalisation

A partir

- Logiciel de supervision (diagramme de mouture)
- Catalogue
- Directives
- Documentation (anomalie)
- Manuel de réglage

A l'aide

- PC
- Equipements de mouture
- Bascule (balance)
- Produit fini et sous produit

Critères de performances

- Manipulation correcte du pc
- Réglage adéquat de la bascule
- Réglage correcte de l'équipement de mouture
- Respect du principe de fonctionnement de l'équipement
- Contrôle judicieux du produit fini
- Respect des règles d'hygiène et sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP5 Conduire la section du produit fini

Eléments de la compétence

- Contrôler la quantité du produit fini dans les silos de stockage
- Contrôler l'emballage et le conditionnement du produit fini
- Contrôler visuellement la qualité du produit fini conditionné
- Vérifier la quantité globale du produit fini stocké et sous produit

Conditions de réalisation

A partir

- Consignes (étiquetage, date, poids…etc.)

A l'aide

- Silos de stockage
- Laboratoire d'analyse
- Balance
- Emballage
- Produit fini et sous produit

Critères de performances

- Contrôle correcte du nettoyage des silos de stockage
- Utilisation correcte de la balance
- Contrôle judicieux de la qualité et l'emballage
- Vérification correcte du produit fini
- Respect des consignes

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP6 : Contrôler et orienter les semoules réceptionnées

Eléments de la compétence

- Vérifier la qualité des semoules selon le type de pâtes ou couscous au niveau de la semoulerie
  Remplir les silos de stockage par type de semoule
- Envoyer la semoule vers la ligne (couscous, pâtes alimentaires)
- Préparer la mise en route de la ligne (couscous, pâtes alimentaires)
- Effectuer la vérification de la ligne sur PC (Logiciel de supervision)

Conditions de réalisation

A partir

- Manuel de l'équipement
- Consignes
- Logiciel de supervision

A l'aide :

- PC
- Transport pneumatique
- Laboratoire
- Equipement de ligne (couscous, pâtes alimentaires)
- Chaudière

Critères généraux de performances

- Utilisation correcte du logiciel de supervision
- Vérification judicieuse de la qualité de la semoule selon le type de pate
- Remplissage adéquat des silos de stockages par type de pate ou couscous
- Contrôle correcte de l'état de la ligne
- Respect des règles d'hygiène et sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP7 – Conduire la fabrication des pates alimentaires

Eléments de la compétence

- Vérifier les paramètres de la ligne (vide, en charge)
- Remplir la presse (eau+semoule)
- Mise en forme des pates (roulage et tri filage)
- Effectuer le séchage et la vidange du moule
- Effectuer le contrôle organoleptique de l'échantillon et produit fini

Conditions de réalisation

A partir

- Consignes de laboratoire
- Logiciel de supervision
- Consignes ou normes de production des pates

A l'aide

- Presse
- 1/Malaxage: (vibreur, agitateur, doseur, premix, malaxeur double)
- 2/compression (vices de compressions, moules)
- Equipement de la ligne
- Séchoirs

Critères généraux de performances

- Vérification judicieuse sur PC du démarrage de la ligne à vide et en charge
- Maitrise du logiciel de supervision
- Réglage adéquat des paramètres de machines
- Respect des normes de séchages du produit
- Vidange correcte des moules
- Contrôle adéquat des paramètres organoleptiques des pates
- Respect des règles d'hygiène et sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP8 Conduire la fabrication de couscous

Eléments de la compétence

- Vérifier les paramètres de la ligne (vide, en charge)
- Remplir la mélangeuse (dosage eau+ semoule)
- Rouler le couscous
- Effectuer la cuisson du couscous
- Effectuer le séchage et le refroidissement du couscous
- Effectuer le recalibrage
- Effectuer le contrôle organoleptique de l'échantillon et produit fini

Conditions de réalisation

A partir:

- Logiciel de supervision
- Consignes de laboratoire
- Manuel d'équipement

A l'aide

- Balance
- Doseur
- Mélangeur
- Equipement de la ligne (cuiseurs)
- Séchoirs
- Equipement de refroidissement du couscous
- Equipent de recalibrage

Critères de performances

- Vérification judicieuse sur PC du démarrage de la ligne à vide et en charge
- Maitrise du logiciel de supervision
- Réglage adéquat des paramètres de machines
- Respect des normes de séchages du produit
- Recalibrage correcte du couscous
- Contrôle adéquat des paramètres organoleptiques du couscous
- Respect des règles d'hygiène et sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP9 Conduire le conditionnement et le stockage du produit fini

Eléments de la compétence

- Vérifier l'état du silo (fuite, état de remplissage, nettoyage, nature du produit…etc.)
- Vérifier la conduite entre le silo et la chaine de production
- Orienter le produit fini vers les silos de stockage
- Gérer le stock des silos (produit fini) et destiner vers un autre silo en cas de défauts de production
- Effectuer la vérification de la qualité et du type de produit et de l'emballage (nature et disponibilité)
- Effectuer le contrôle du produit conditionné (poids, date)

Conditions de réalisation

A partir

- Logiciel
- Programme
- Consignes
- Manuel d'équipement

A l'aide

- Silos de stockage
- Ligne de production
- Emballage
- Produit fini

Critères de performances

- Vérification adéquate des silos et la chaine de production
- Gestion judicieuse des silos de stockage des produits finis (couscous ; pates alimentaires)
- Vérification correcte de la qualité du produit sur site, PC, et document
- Contrôle judicieux du produit conditionné
- Respect les normes d'hygiènes et sécurité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP10 Effectuer prélèvement et échantillonnage

Eléments de la compétence

- Effectuer prélèvement et échantillonnage
- Interpréter les résultats en se basant sur les normes spécifiques à l'entreprise et à la réglementation

Conditions de réalisation

A partir

- Consignes de laboratoire
- Normes et décrets exécutifs
- Logiciel

A l'aide

- Balance
- Verrerie
- Des appareils de mesure
- Calculatrices
- PC

Critères généraux de performances

- Vérification correct du fonctionnement des appareils
- Lecture correcte du bulletin d'analyse
- Lecture correcte des mesures
- Interprétation correcte des données collecter
- Respect des conditions d'hygiène et de sécurité
- Respect des méthodes et des techniques de travail

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP11 Contrôler la qualité de la matière première et du produit fini

Eléments de la compétence

- Effectuer prélèvement et échantillonnage
- Analyser la matière première (Taux d'humidité, Taux des impuretés...etc.)
- Analyser le produit fini (humidité taux de protéines…etc.)
- Interpréter les résultats en se basant sur les normes spécifiques à l'entreprise et à la réglementation

Conditions de réalisation

A partir

- Consignes de laboratoire
- Normes et décrets exécutifs
- Logiciel

A l'aide

- Balance
- Verrerie
- Des appareils de mesure (farinographe, Failing number, alvéographe, glutomatic, Essoreuse, distillateur minéralisateur, dessiccateur..etc.)
- Instrument pour mesurer la dureté des grains
- Nilmalitre compteur de grains étuve
- Four à moufle
- Moulin de laboratoire
- Calculatrices
- PC

Critères généraux de performances

- Vérification correct du fonctionnement des appareils
- Lecture correcte du bulletin d'analyse
- Lecture correcte des mesures
- Interprétation correcte des données collecter
- Respect des conditions d'hygiène et de sécuruté
- Respect des méthodes et des techniques de travail
- Calcul correct des mesures
- Respect des normes d'interprétation des résultats

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP12 Effectuer la réparation et l'entretien des équipements

Eléments de la compétence

- Effectuer un réglage et un contrôle des équipements de transformation du blé
- Effectuer la Maintenance de l'équipement de transformation du blé

Conditions de réalisation

À partir

- Carnet de bord du matériel
- Manuel d'équipement

A l'aide

- Matériel de transformation des céréales
- Graisse
- Huile
- Caisse à outil

Critères de performances

- Utilisation correcte du matériel et l'équipement
- Materiel entretenu
- Foctionnement correcte du matériel de transformation des céréales
- Respect des regles d'hygiène et securité

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CP13 Gérer une entreprise agroalimentaire

Eléments de la compétence

- Tenir la comptabilité générale d'une entreprise agroalimentaire
- Négocier et organiser les achats et vente de produits ou matériels

Conditions de réalisation

A l'aide

- Pièces comptables
- Journaux de ventes, Achat et Banque

Critères de performances

- Rentabiliser les produits
- Sens de l'organisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DES COMPETENCES COMPLEMENTAIRES

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CC1 Appliquer les notions de base de mathématiques appliquées

Eléments de la compétence

- Utiliser des notions d'arithmétique
- Utiliser des notions de géométrie
- Utiliser les notions de statistique

Conditions de réalisation

A partir de

- Exercices

A l'aide de

- Support de cours, calculatrice

Critères généraux de performances

- Utilisation correcte des notions de base de mathématiques appliquées et statistiques
- Fiabilité des résultats

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CC2 Appliquer les notions de base de physique

Eléments de la compétence

- Utiliser les notions de base de dynamique
- Utiliser les notions de base d'électricité
- Utiliser les notions de température
- Utiliser les notions de vitesse
- Utiliser les notions de débit

Conditions de réalisation

A l'aide

- Capteurs, Nanomètre de pression, débitmètre.

A partir

- Document spécifique

Critères de performances

- Maîtrise des notions de base de physique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CC3 Appliquer les notions de chimie

Eléments de la compétence

- Notion de base de chimie générale
- Notion de base de chimie analytique

Conditions de réalisation

A partir

- Document spécifique, consignes de laboratoire

A l'aide

- Réactifs chimiques, solution chimique, verrerie

Critères généraux de performances

- Utilisation adéquate des notions de chimie générale
- Utilisation adéquate des notions de chimie analytique

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CC4 Utiliser les notions de base d'hygiène, sécurité et environnement

Eléments de la compétence

- Identifier le danger et le risque
- Identifier l'accident du travail
- Organiser des secours en cas d'accident
- Donner les premiers soins aux blessés
- Connaître les principes de sécurité propres à la profession
- Luter et prévenir en cas d'incendie
- Respecter l'environnement

Conditions de réalisation

A partir

A l'aide

- Consignes particulières
- Normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement

Critères généraux de performances

- Respect des règles de sécurité
- Rapidité d'exécution

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CC 5 Appliquer les notions de base de la microbiologie des céréales

Eléments de la compétence

- Microbiologie générale
- Microorganismes céréaliers

Conditions de réalisation

A partir de

- Matériel spécifique de laboratoire échantillons

A l'aide de

- Consignes

Critères généraux de performances

- Utilisation correcte des notions de base de la microbiologie céréalière

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CC6 Appliquer les notions de base de biochimie céréalière

Eléments de la compétence

- Utiliser les notions de biochimie générale
- Détermine l'importance de l'eau dans les aliments
- Déterminer les principaux systèmes biochimiques alimentaires

Conditions de réalisation

A partir de

- Echantillons
- Exercices

A l'aide de

- Laboratoire de biochimie

Critères généraux de performances

- Utilisation correcte des notions de base de la biochimie céréalière

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CC7 Maîtriser l'outil informatique

Eléments de la compétence

- Ouvrir un fichier Word et saisir un texte
- Ouvrir un fichier Excel et dresser un tableau
- Utiliser les interfaces de transmission de l'information et les connexions entre appareils céréalières et ordinateurs
- Utiliser l'Internet

Conditions de réalisation

A l'aide de

- Micro-ordinateur

A partir de

- Logiciels : Word, Excel et contrôle des processus de transformation des céréales

Critères généraux de performances

- Utilisation correcte des logiciels Word, Excel et contrôle des processus de transformation des céréales

- Utilisation correcte de l'Internet

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CC8 Assurer une communication

Eléments de la compétence

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

Conditions de réalisation

A l'aide

- exercices

A partir

- document spécifique

Critères de performances

- Capacité de faire une synthèse
- Maîtriser l'expression orale et écrite
- Qualité de la communication

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CC9 Appliquer la législation et réglementation

Eléments de la compétence

- Identifier les textes sur les relations individuelles du travail
- Déterminer les droits et les devoirs du travail
- Appliquer la réglementation et la normalisation dans le domaine de la qualité et la sécurité alimentaire

Conditions de réalisation

A partir de : supports de cours

- Réglementation
- Normes

A l'aide de

Critères généraux de performances

- Utilisation correcte des notions de base de la législation et réglementation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CC10 Acquérir une base linguistique nécessaire à ses activités professionnelles

Eléments de la compétence

- Utiliser les notions de base de l'anglais
- Déterminer la signification des termes techniques en anglais
- Etudier des cas pratiques

Conditions de réalisation

A partir de

- Documentation, revues
- Textes en anglais
- Dictionnaire technique et lexique de transformation des céréales

A l'aide de

- Outils informatique,
- Aides didactiques

Critères généraux de performances

- respect des règles d'orthographe et de grammaire
- Ecriture de textes sans erreurs
- Utilisation d'un vocabulaire technique et professionnel

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

FICHE DE DESCRIPTION DE LA COMPETENCE

Enoncé de la compétence

CC11- Appliquer les règles de Méthodologie

Éléments de la compétence

- Utiliser la démarche méthodologique
- Rédiger le mémoire de fin d'étude
- Préparer la soutenance

Conditions de réalisation

A partir de

- Directives de l'encadreur et du promoteur
- Documentations méthodologiques et techniques

A l'aide de

- outil informatique

Critères généraux de performances

- Respect des étapes de rédaction d'un mémoire
- Bonne expression orale et écrite
- Esprit d'analyse , de synthèse et d'organisation
- Esprit d'initiative

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Matrice des compétences professionnelles et des compétences complémentaires

	CC1	CC2	CC3	CC4	CC5	CC6	CC7	CC8	CC9	CC10	CC11
CP1 : Effectuer le contrôle organoleptique et visuel du blé réceptionné			**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP2 : Gérer les silos de stockage	**X**	**X**		**X**		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP3 : Conduire la section de nettoyage et de conditionnement		**X**		**X**		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP4 : Conduire la section de mouture				**X**		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP5 : Conduire la section du produit fini				**X**		**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP6 : Contrôler et orienter les semoules réceptionnées				**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP7 : Conduire la fabrication des pates alimentaires				**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP8 : Conduire la fabrication de couscous				**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP9 : Prélever les échantillons	**X**			**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP10: Conduire le stockage et le conditionnement du produit fini				**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**	**X**
CP11 : Contrôler la qualité de la matière première et du produit fini	**X**			**X**	**X**			**X**	**X**	**X**	**X**
CP12 : Effectuer la réparation et l'entretien des équipements	**X**			**X**				**X**	**X**	**X**	**X**
CP13 : Gérer une entreprise agroalimentaire	**X**			**X**				**X**	**X**	**X**	**X**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CC1 Appliquer les notions d'arithmétiques et de statistiques
CC2 Utiliser les notions de dynamique de forces ,température et d'électricité
CC3 Utiliser des notions de base de chimie
CC4 utiliser des notions de base d'Hygiène, sécurité et environnement
CC5 Appliquer les notions de base de la microbiologie des céréales
CC6 Appliquer les notions de base de la biochimie céréalière
CC7 Maîtriser l'outil informatique
CC8 Assurer une communication
CC9 Appliquer la législation et réglementation
CC10 Acquérir une base linguistique nécessaire à ses activités professionnelles
CC11 Appliquer les règles de Méthodologie

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر