I N F E P

République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de la Formation

et de l'Enseignement Professionnels

Institut National
De la Formation Professionnelle

PROGRAMME DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Métier/ Spécialité :

Cuisine traditionnelle

Niveau II : CAP

INFEF/0112/07/16/A

ANNEE 2016

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de la Formation

Et de l'Enseignement Professionnels

Institut National

de la Formation Professionnelle

PROGRAMME DE FORMATION PAR APPRENTISSAGE

Métier/ Spécialité :

Cuisine traditionnelle

Niveau II : CAP

ANNEE 2016

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Ce Programme de formation par apprentissage est élaboré par la commission professionnelle chargée du métier : **cuisine traditionnelle**

Cette commission est constituée de professionnels qualifiés et expérimentés parmi les entreprises et les artisans, de méthodologues du réseau d'ingénierie pédagogique du secteur de la formation et de l'enseignement professionnels (INFP et IFEP), de formateurs et les membres du Centre d'Animation de l'Apprentissage Local (CAAL) de la wilaya retenue pour ce métier.

Composition de la commission professionnelle :

Nom & Prénom	Fonctions	Institutions
ARAB Samira	PSFEP 1	METHODOLOGUE CONCEPTRICE DE PROGRAMME IFEP BIRKHADEM – ALGER
BENGACEMI Fethi	PFP	CFPA Oued EL Koba – Annaba
SELMOUN Hakim	PFP	CFPA Ain Beida
RABHI Souhila	PFP	INSFP El Taref
BOULIFA Chaouki	PFP	CFPA Oued El Koba – Annaba
AMRANE Malik	PFP	CFPA Oran F3 – Oran
MOUAZER Arezki	PFP	INSFP El Karma – Boumerdès
MOKHBI Tassadit	PFP	INSFP Ouagnenoun – Tizi-Ouzou
DJEMAA Said	PFP	CFPA Ziroud Youcef - Constantine
OUNESLI Bélaid	PFP	CFPA El Harrach « I » - Alger
DJIDI Fateh	Professionnel « Cuisinier »	Chaîne de télévision « Samira TV »
IFREN Salim	Professionnel « Chef de cuisine «	Crèche « Garidi »
BENBERIM Nedjoua	Formatrice en pâtisserie	Ecole « Benberim »

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

SOMMAIRE

		Page
	Introduction	**01**
1.	**Objectifs généraux de la formation professionnelle par apprentissage**	**02**
2.	**Présentation du programme de formation professionnelle par apprentissage**	**03**
2.1.	Destination	03
2.2.	Structure du programme de formation par apprentissage	03
2.3.	Processus d'acquisition des compétences professionnelles	06
2.4.	Documents pédagogiques	06
3.	**Profil du métier (spécialité)**	**07**
3.1.	Identification du métier (spécialité)	07
3.2.	Domaine d'activité et description du métier (spécialité)	07
3.3.	Capacités professionnelles	07
3.4.	Exigences du métier et conditions de travail	07
3.5.	Responsabilité du travailleur	08
3.6.	Evolution dans la carrière	08
4.	**Curriculum du métier (spécialité)**	**09**
4.1.	Objectif principal du curriculum	09
4.2.	Champs d'activités et leurs compétences professionnelles	10
4.3.	Synthèse du curriculum	11
4.4.	Découpage horaire par semestre, par module et par lieu de formation	12
4.5.	Curriculum de l'Etablissement de formation	13
4.6.	Curriculum et plan de formation de l'Entreprise formatrice	45
5.	**Mise en œuvre du programme : 0rganisation pédagogique et évaluation des compétences**	**45**
5.1.	Organisation pédagogique de la formation	45
5.2.	Organisation de la formation au sein de l'établissement de la formation	45
5.2.1.	Organisation des rentrées en formation par apprentissage	45
5.2.2.	Organisation et déroulement de la Formation théorique et technologique complémentaire (FTTC)	45
5.2.3.	Formation de base au niveau de l'EFP	47
5.2.4.	Formation complémentaire	47
5.3.	Formation au sein de l'entreprise formatrice	48
5.4.	Suivi et évaluation des compétences	48
5.4.1.	Organisation du suivi de l'apprenti	48
5.4.2.	Evaluation périodique des compétences professionnelles et instruments pédagogiques	49
5.4.3.	Examen de fin d'apprentissage	49

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Introduction

Parmi les insuffisances relevées dans le rapport « Diagnostic - Analyse du contexte» de la formation professionnelle par apprentissage, réalisé par les Experts, l'absence de programmes de formation adaptés à ce mode de formation constitue une contrainte majeure pour les formateurs et les maîtres d'apprentissage dans leurs missions d'atteinte de l'objectif de qualité de la formation.

Les programmes existants sont conçus pour la formation dite « résidentielle » et les tableaux - programmes anciennement conçus par l'ex INDEFE sont dépassés par les différentes évolutions techniques et technologiques enregistrées dans le milieu professionnel.
La démarche engagée s'est fixée de réaliser :

- Le diagnostic et l'analyse du contexte de la formation par apprentissage dans le domaine de l'ingénierie pédagogique ;
- La conception et l'élaboration d'une méthodologie d'élaboration / adaptation de programmes de formation destinés à l'apprentissage ;
- La formation d'un groupe des démultiplicateurs de cette méthodologie parmi les membres des sept Centres d'Animation de l'Apprentissage Local (CAAL) et du Centre d'Animation de l'Apprentissage au Niveau National (CAAN) ainsi que les concepteurs des programmes du réseau d'ingénierie pédagogique (l'Institut National de la Formation Professionnelle - INFP - et les six Instituts de Formation Professionnelle - IFP) ;
- La sélection de 14 métiers/ spécialités selon les critères de choix retenus et à développer à titre expérimental ;
- L'encadrement de la production de 14 programmes de formation destinés à l'apprentissage par des « Commissions professionnelles » chargées de l'élaboration ;
- Le lancement de la mise en œuvre de 14 programmes dans les établissements de formation et les entreprises formatrices dans les wilayas sites du projet.

La réalisation de ce programme de formation par apprentissage s'inscrit dans le cadre de cette démarche qui a défini son processus par étape, du recueil des informations jusqu'à sa validation :

- La mise en place d'une Commission professionnelle au niveau local, composée de professionnels qualifiés et expérimentés parmi les entreprises et les artisans, les formateurs de la formation professionnelle, les méthodologues de l'IFP et de l'INFP selon leur compétence par la branche d'activité et les membres du Centre d'Animation de l'Apprentissage Local (CAAL) de la wilaya retenue pour ce métier ;
- Les travaux de cette commission sont encadrés par les membres du Centre d'Animation de l'Apprentissage au niveau national (CAAN / INFP);
- Pour les besoins de leurs travaux les membres de la commission procèdent au recueil et à l'analyse des documents et notamment : la nomenclature nationale des spécialités de la formation et de l'enseignement professionnels (Edition 2012), les programmes de formation existants (élaboré selon l'APC ou autre), les textes réglementaires relatifs à la durée et à la sanction de la formation, ainsi que la documentation personnelle de chaque membre et particulièrement l'organisation et la pratique des entreprises ;
- Le programme est adapté /élaboré selon la méthodologie proposée sur la base des canevas conçus à cet effet. Le programme est finalisé par les membres du CAAN et les méthodologues du réseau d'ingénierie pédagogique et soumis à l'INFP pour sa validation.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1. Objectifs généraux de la formation professionnelle par apprentissage

Parmi les objectifs généraux de la formation professionnelle par apprentissage, il est mis en évidence ici essentiellement ceux liés aux aspects pédagogiques et notamment :

- L'amélioration de la qualité de la formation ;
- Le renforcement de la relation entre les établissements de la formation et les opérateurs économiques ;
- L'implication effective, volontaire et consciente des professionnels dans le processus de formation des apprentis ;
- L'assistance technique et pédagogique des entreprises formatrices par le secteur de la formation professionnelle.

En fait, l'amélioration de la qualité de la formation implique la conjugaison et la concrétisation des objectifs sous jacents ci-dessus évoqués. Au-delà des moyens humains et matériels qu'il s'agit de réunir et de mobiliser, il est nécessaire d'apporter les solutions aux insuffisances actuelles qui entravent le développement de l'apprentissage. Ces solutions touchent principalement l'organisation et les méthodes pédagogiques de ce mode de formation, les programmes de formation et la mise à niveau de la ressource humaine.

La formation par apprentissage, quant elle est bien organisée et correctement gérée aussi bien au niveau de l'établissement de formation professionnelle qu'au niveau de l'entreprise, a fait preuve de sa performance et de sa pertinence par rapport aux autres modes de formation. Les relations fonctionnelles, régulières et permanentes entre le Formateur et le Maître d'apprentissage, l'établissement de formation professionnelle et l'entreprise, constituent une garantie pour la réussite de la formation par apprentissage.

L'entreprise, l'artisan et le maître d'apprentissage sont des acteurs principaux de l'action de former, leur implication à tous les niveaux du cursus de l'apprenti (élaboration du plan de formation, encadrement de l'apprenti, évaluation de la formation) est incontournable.

Pour améliorer ces relations, les pérenniser et rendre effective l'implication des acteurs principaux de l'apprentissage, la démarche préconisée prévoit leur participation aux différentes phases d'adaptation/ou d'élaboration, d'actualisation et de mise en pratique des programmes, ainsi que dans le suivi et le contrôle périodiques d'acquisition des compétences professionnelles.

Dans le même sens, l'assistance technique et pédagogique des entreprises formatrices par le secteur de la formation professionnelle, à travers les établissements de formation professionnelle et les CAAL (Centre d'animation de l'apprentissage au niveau local), est assurée par la formation pédagogique des maîtres d'apprentissage et la mise à disposition des professionnels des instruments pédagogiques (programmes et plan de formation). Pour rendre irréversible cette démarche qualitative, ce travail de coordination nécessaire doit être ponctué par des rencontres périodiques à des échéances fixées préalablement entre tous les acteurs de l'apprentissage.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2. Présentation du programme de formation par apprentissage

2.1. Destination

Le présent programme de formation par apprentissage est destiné aux formateurs et aux encadreurs des établissements de la formation professionnelle, aux maîtres d'apprentissage et aux services chargés de l'organisation, du suivi et du contrôle de l'apprentissage.

Il constitue un document de référence et le point de départ pour les rédacteurs des contenus de cours, des exercices de travaux pratiques et les tests de contrôle périodique, ainsi que les sujets d'examen de fin d'apprentissage ou autres documents pédagogiques relatifs à l'apprentissage.

2.2. Structure du programme de formation par apprentissage

Le chapitre 3 : « *Profil du métier (spécialité)*» présente l'identification du métier (spécialité), le domaine d'activité/ description du métier (spécialité), les capacités professionnelles, les exigences du métier et les conditions de travail ainsi que la responsabilité du travailleur et l'évolution dans la carrière.

Le chapitre 4 : *« Curriculum du métier (spécialité)»* présente les objectifs du curriculum (4.1), les champs d'activités et les compétences professionnelles (4.2), la synthèse du curriculum (4.3), le découpage horaire par semestre par module et par lieu de formation (4.4), le Curriculum de l'Etablissement de Formation professionnelle (4.5) et le Curriculum et plan de formation de l'Entreprise formatrice (4.6).

La formation en entreprise et la formation théorique et technologique complémentaire (la FTTC) au sein de l'établissement de formation (EFP) sont structurées en champs d'activités, compétences professionnelles, avec une description des activités professionnelles liées à ces compétences organisées en modules. Chaque module présente l'énoncé des sous-compétences avec les activités à exécuter et l'énoncé de la formation en savoirs théoriques, les techniques et la technologie y afférentes. Les contenus de la formation sous forme de cours et d'exercices pratiques sont préparés et adaptés par les formateurs et les maîtres d'apprentissage par référence au curriculum de formation.

Le curriculum prévoit une « *Formation de base* » destinée à doter l'apprenti des savoirs théoriques et technologiques et des savoirs- faire pratiques qui lui permettent une intégration facilitée au début de sa formation au sein de l'entreprise avec un minimum de compétences professionnelles.

Elle permet à l'apprenti de se situer par rapport à son futur métier, de mieux comprendre sa relation avec son employeur et son environnement professionnel et d'actualiser ses connaissances de base en matière de langue, de raisonnement et des formules arithmétiques ainsi que des notions d'hygiène, de sécurité et de protection de l'environnement. Elle est destinée également à l'acquisition des notions techniques de base et des principes élémentaires qui fondent le métier, dont certains sont approfondis tout au long du cursus de formation.

Cette formation de base est réalisée au sein de l'EFP au début de la formation par apprentissage. Elle peut être réalisée en une ou deux périodes sous forme de stage bloqué.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Le curriculum prévoit également une formation complémentaire qui comprend :

- Les notions de base en organisation et gestion de l'entreprise et l'esprit entrepreneurial ;
- L'initiation à l'utilisation de l'outil informatique ;
- Les éléments d'aide à l'insertion professionnelle (emploi, auto- emploi, mini projets).

La *synthèse du Curriculum,* présentée sous forme de tableau, organise le découpage horaire par module de formation et par période de formation, avec une répartition entre l'entreprise formatrice et l'établissement de formation.

Le volume horaire de la formation est calculé sur la base du contenu du curriculum, estimée en temps nécessaire à l'acquisition des compétences professionnelles requises, en rapport avec les durées de formation fixées par voie réglementaire.

Le temps effectif disponible pour une année de formation est estimé à 1840 heures (sur la base de la durée réglementaire de travail effectif de l'apprenti) à repartir entre les deux lieux de la formation en rapport avec la synthèse du curriculum sachant que le temps disponible est de :

- 46 semaines calendaires effectives au sein de l'entreprise

(Déduction faite de la période de congé annuel et des jours fériés) ;

- 40 semaines calendaires effectives au sein de l'établissement de formation

(Déduction faite des périodes de congés et des jours fériés).

La formation en entreprise formatrice et la formation théorique et technologique complémentaire (FTTC) au sein de l'établissement de formation sont présentées en deux grandes parties sous forme de tableaux regroupant l'ensemble des modules avec leurs compétences, les activités professionnelles à couvrir/ à exécuter et les savoirs théoriques en matière de techniques, de technologique ainsi que les notions de base en mathématiques, physique et chimie professionnelles, liées au métier.

Le curriculum/ plan de formation de l'entreprise formatrice (4.6) est conçu de manière à répondre à trois objectifs. Il constitue :

- Un outil pédagogique pour le maître d'apprentissage destiné à planifier et organiser les activités de formation de l'apprenti au sein de l'entreprise formatrice ;
- Un document pédagogique destiné au suivi et à l'évaluation périodique des compétences acquises par l'apprenti durant son cursus de formation au sein de l'entreprise formatrice ;
- Un document de liaison entre le maître d'apprentissage et le formateur, permettant de mettre en évidence la formation pratique non réalisable au sein de l'entreprise formatrice et à prendre en charge au niveau de l'EFP par des exercices pratiques dans les ateliers.

Le chapitre 5 : décrit le processus de « *Mise en œuvre du programme - Organisation pédagogique et évaluation des compétences* » et donne des recommandations pour l'implantation et l'application du curriculum de formation de l'apprenti dans les deux lieux de formation. Ce processus constitue la trame de fond pour l'adaptation du cadre réglementaire en vue d'une généralisation de cette nouvelle démarche.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2.3. Processus d'acquisition des compétences professionnelles

L'acquisition des compétences professionnelles durant la formation par apprentissage se fait par alternance, entre la formation pratique en entreprise et la formation théorique et technologique complémentaire (FTTC) au sein de l'établissement de la formation professionnelle (EFP).

La formation en entreprise consiste en l'exécution répétée et progressive des différentes activités, subdivisées en tâches ou opérations, liées à l'exercice du métier. Elle se fait en milieu professionnel sous la responsabilité du maître d'apprentissage qui procède à des démonstrations accompagnées d'explications et veille à la réalisation des différentes phases de l'apprentissage.

Le maître d'apprentissage est un ouvrier ou cadre qualifié ou spécialisé en mesure de dispenser cette formation en entreprise.

Par sa formation dans l'entreprise, l'apprenti est familiarisé aux réalités professionnelles, notamment en matière de communication avec le client, ses besoins et ses réactions (satisfait, non satisfait), le processus de fabrication, les coûts, la performance et la rentabilité de l'entreprise. Cette familiarisation lui permet d'adapter sa prestation et d'améliorer son produit final, de la commande à la livraison du produit.

La formation théorique et technologique complémentaire au sein de l'EFP a pour objet d'assurer à l'apprenti l'acquisition des savoirs, savoirs- faire et savoirs- être nécessaires à l'exercice du métier. Elle est organisée sous forme de cours théoriques et d'exercices et/ou de travaux pratiques.

La FTTC est dispensée par des formateurs de la formation professionnelle ou par des personnes qualifiées, jugées compétentes en la matière par l'établissement de la formation professionnelle.

2.4. Documents pédagogiques

Les principaux documents pédagogiques utilisés pour assurer la formation par apprentissage sont :

- Le programme de formation par apprentissage ;
- Les contenus des cours et exercices préparés et adaptés par les formateurs et les maîtres d'apprentissage ;
- Le plan de formation de l'apprenti au niveau de l'entreprise ;
- Le livret d'apprentissage (à adapter à la nouvelle démarche) ;
- Les outils pédagogiques d'évaluation périodique et les batteries d'examen de fin d'apprentissage (à adapter à la nouvelle démarche).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

3. Profil du métier (spécialité)

3.1. Identification du métier (spécialité)

Dénomination de la spécialité	**Cuisine traditionnelle**
Code spécialité	0705
Branche professionnelle	HTO
Durée de la formation	12 MOIS
Niveau d'accès	Inferieur à la 4é^{me} année moyenne
Niveau de qualification	**II**
Diplôme sanctionnant la formation	CAP (certificat d'aptitude professionnelle)

3.2. Domaine d'activité/ description du métier (spécialité)

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle en cuisine traditionnelle est chargé de la préparation des plats typiques purement traditionnels sans altérer le cachet authentique de cet héritage.

Il doit posséder des connaissances a la fois théoriques et pratiques, lui permettant d'assurer une production culinaire de qualité, conforme aux exigences professionnelles de cette activité qui est a la fois, commerciale, artistique et culturelle.

3.3. Capacités professionnelles

Il est capable de :

- Réaliser des préparations préliminaires et culinaires locales.
- Charger de l'entretien des locaux des stocks
- Identifier les équipements et le matériel mobiles
- Assurer l'entretien des équipements,
- Préparer les sauces, les hors d'œuvres, les entrées, les viandes et desserts traditionnels.

3.4. Exigences du métier et conditions de travail

Physiques :

- Bonne santé
- Taille, robustesse
- Résistance à la fatigue
- Dextérité
- Bon sens oculaire, audition
- Bon sens d'odorat, sens gustatif
- Sensibilisation à la gestion du temps

Intellectuelle :

- Relations humaines
- Sens de responsabilité
- Esprit d'initiative, enthousiasme
- Sens de la communication
- Organisé
- Esprit d'analyse

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

- Sens du commerce
- Sens de l'hygiène
- Sens de créativité
- Sens de la polyvalence

Clairvoyance :

- Un bon éclairage naturel et artificiel est nécessaire pour la cuisine

Température :

- Magasin réfrigéré
- Chambre froide
- Magasin a température normale
- Atelier : 25° c a 30° c
- Aération : très importante

Bruits :

- l'usage du matériel ; vibrations dues aux équipements hôte, éplucheuse….ect

Risques professionnels :

- Le stress du a l'atmosphère
- Allergie a la poussière, produits farineux
- Risque de maladie causées par le froid (grippe, rhume, asthme …etc.)
- Accidents lors du rangement des marchandises
- Accidents du a la manipulation du matériel (coupures, blessures, plaie……etc.)
- Mal de dos du a la position debout.

3.5. Responsabilité du travailleur

- Matérielle (équipement, outillage) :
  - Veiller à le ronger soigneusement
  - Veiller au bon entretien (aiguisement)
  - Bien nettoyer (javelliser, stériliser…..etc.)

- Magasin :
  - Responsabilité sur les articles tenus en stock
  - Respect des conditions de stockage et de la chaine de froid
  - Veiller a la propreté des lieux et de la marchandise

- Morale :
  - Responsable des taches qui lui sont confiées
  - Respect du service rendu
  - Respect du contrat moral avec le consommateur

3.6. Evolution dans la carrière

- Cuisinier
- chef de partie
- Chef de cuisine

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4. Curriculum du métier (spécialité)

La notion de curriculum utilisée ici, implique un processus dynamique de formation dans le sens d'un programme de formation de type ouvert, permettant une adaptation aux réalités du terrain et aux évolutions techniques et technologiques à introduire par les formateurs et les maîtres d'apprentissage.
Le curriculum est présenté sous forme de modules visant des compétences à acquérir.
La notion de module n'est pas comprise dans le sens de la formation modulaire dans sa forme classique. Il s'agit d'une structuration du curriculum en modules qui sont liés entre eux par une logique pédagogique sans cloisonnement. Toutefois, ils ne s'inscrivent pas dans un ordre chronologique obligatoire, nécessitant le commencement d'un module à la fin du précédent. Cette structuration donne une flexibilité dans l'organisation de la formation et permet une adaptation avec la programmation des activités de l'entreprise formatrice.

4.1. Objectif principal du Curriculum du métier (spécialité)

L'objectif principal du Curriculum vise à donner à l'apprenti une formation de qualité lui permettant de réaliser correctement les activités et les tâches inhérentes à son métier avec des performances acceptables au seuil de son entrée sur le marché du travail.
Cet objectif est réalisé à travers une organisation moderne du cursus de l'apprenti sur la base d'une démarche rationnelle, cohérente et flexible impliquant les principaux intervenants dans sa formation. Cette démarche est concrétisée par l'élaboration et la mise en œuvre du curriculum selon les mêmes principes et vise à développer :

- ***Les compétences de base liées au métier*** permettant une intégration facilitée de l'apprenti au sein de l'entreprise formatrice avec un minimum des compétences professionnelles. Elles sont à acquérir au sein de l'établissement de formation au début de sa formation ;
- ***Les compétences techniques du métier*** permettant une maîtrise de la technicité nécessaire à l'exécution correcte des activités et des tâches professionnelles. Elles sont à acquérir au sein de l'établissement de formation et dans l'entreprise formatrice ;
- ***Les compétences complémentaires*** favorisant une insertion facilitée de l'apprenti dans la vie active et un élargissement de ses capacités liées à une meilleure connaissance de l'entreprise et de son environnement. Elles comportent également une initiation à l'utilisation de l'outil informatique, devenue une nécessité à tout métier au plan de la gestion et du suivi des évolutions techniques et technologiques.

Par ailleurs, le curriculum comporte dans les différents modules, en tant que partie intégrante de la formation de l'apprenti dans les deux lieux de formation, le développement ***des compétences clés*** visant ***les qualités comportementales*** ainsi que ***les compétences environnementales*** lui permettant une maîtrise optimale de son métier et un comportement citoyen.
Parmi ces qualités et compétences, il est indiqué notamment :

- L'esprit d'entreprise et l'approche client ;
- Le souci de la qualité du travail ;
- La capacité de planification et d'organisation de son travail, ainsi que de contrôle et d'évaluation des activités et des tâches réalisées;
- L'esprit d'initiative et de responsabilité ;
- L'aptitude au travail en équipe ;
- La protection de l'environnement en milieu professionnel par l'application des règles d'hygiène et de sécurité du travail inhérentes à tout métier et la préservation du milieu naturel ;
- L'aptitude aux changements et à la flexibilité avec une adaptation rapide et des attitudes positives à l'égard des changements professionnel, technique et
- technologique générés par des situations nouvelles dans son métier et son environnement ;
- La responsabilité sociale, etc.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4.2. Champs d'activité et leurs compétences professionnelles

Les champs d'activités du métier (spécialité) : **cuisine traditionnelle** sont définis comme suit :

Champ d'activité 01 :	**Formation de base**
Champ d'activité 02 :	**Identification des bases de la cuisine**
Champ d'activité 03 :	**Identification des aliments**
Champ d'activité 04 :	**Réalisation des mets traditionnels**
Champ d'activité 05 :	**Formation complémentaire**

Les ***compétences professionnelles*** par champs d'activité se présentent comme suit :

Champ d'activité 01 : Formation de base

- Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.
- Appliquer les règles d'hygiène et sécurité de protection l'environnement relatif au métier
- Appliquer les notions de base de la langue d'enseignement et les formules de calcul arithmétique.
- Appliquer le droit et la législation hôtelière.
- Identifier les normes de la cuisine.

Champ d'activité 02 : Identification des bases de la cuisine

- Appliquer les règles d'hygiène en cuisine
- Identifier les équipements de cuisine, leur utilisation et entretien
- Appliquer les techniques culinaires

Champ d'activité 03 : Identification des aliments

- Etudier les aliments utilisés en cuisine
- Etudier les aliments utilisés en gâteaux traditionnels

Champ d'activité 04 : Elaboration des mets traditionnel

- Elaborer des préparations préliminaires
- Elaborer des préparations culinaires

Champ d'activité 05 : Formation complémentaire

- Appliquer les notions de base en organisation et gestion de l'entreprise et l'esprit entrepreneurial
- S'initier à l'utilisation de l'outil informatique
- S'informer sur les éléments d'aide à l'insertion professionnelle

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4.3. Synthèse du curriculum

Découpage horaire global de la formation entre les cours théoriques et pratiques en établissement de la formation professionnelle et en entreprise formatrice :

Nombre de modules : 15

Durée de la formation : 12 mois

Volume horaire total : 1840 h

N° du module	Titre du module	Durée et lieux de formation			
		E.F.P		Entreprise	Total
		Théorie	Pratique		
01	Se situer au regard du métier et de la démarche de formation	12	6	0	18
02	Appliquer les règles de prévention et sécurité et d'environnement relatif au métier	20	10	0	30
03	Appliquer les notions de base de la langue d'enseignement et les formules de calcul arithmétique	20	08	0	28
04	Appliquer le droit et la législation hôtelière	16	10	0	26
05	Identifier les normes de la cuisine	18	12	0	30
06	Appliquer les règles d'hygiène en cuisine	18	12	172	202
07	Identifier les équipements de cuisine, leur utilisation et entretien	20	12	164	196
08	Appliquer les techniques culinaires	22	12	164	198
09	Etudier les aliments utilisés en cuisine	28	14	150	192
10	Etudier les aliments utilisés en gâteaux traditionnels	30	16	170	216
11	Elaborer les préparations préliminaires	32	16	190	238
12	Elaborer des préparations culinaires traditionnelles	32	16	316	364
13	Appliquer les notions de base en organisation et gestion de l'entreprise et l'esprit entrepreneurial	24	16	0	40
14	S'initier à l'utilisation de l'outil informatique	10	20	0	30
15	s'informer sur les éléments d'aide à l'insertion professionnelle	20	12	0	32
Total en Heures de Formation		**322**	**192**	**1326**	**1840**

Total EFP	**514**	**28%**
Total entreprise	**1326**	**72%**
Total formation	**1840**	**100%**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4.4 Découpage horaire par semestre, par module et par lieu de formation

Total				1er semestre			2ème semestre		
Module	Total module	EFP	Entreprise	EFP	Entreprise	Total	EFP	Entreprise	Total
Module 1	18	18	0	18	0	18	0	0	0
Module 2	30	30	0	30	0	30	0	0	0
Module 3	28	28	0	28	0	28	0	0	0
Module 4	26	26	0	26	0	26	0	0	0
Module 5	30	30	0	30	0	30	0	0	0
Module 6	202	30	172	30	172	202	0	0	0
Module 7	196	32	164	32	164	196	0	0	0
Module 8	198	34	164	34	164	198	0	0	0
Module 9	192	42	150	42	150	192	0	0	0
Module 10	216	46	170	0	0	0	46	170	216
Module 11	238	48	190	0	0	0	48	190	238
Module 12	364	48	316	0	0	0	48	316	364
Module 13	40	40	0	0	0	0	40	0	40
Module 14	30	30	0	0	0	0	30	0	30
Module 15	32	32	0	0	0	0	32	0	32
Grand Total	**1840**	**514**	**1326**	**270**	**650**	**920**	**244**	**676**	**920**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4.5. Curriculum
De l'Etablissement de formation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 1	FORMATION DE BASE

MODULE: 1	*Se situer au regard du métier et de la démarche de formation*

Durée de la formation

Théorie 12 h Pratique 06 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
1.1	**Identifier le métier et ses débouchés**	• Avoir un entretien avec un Conseiller à l'orientation et / ou un formateur de la spécialité • Connaître l'organisation et le fonctionnement l'établissement de formation • Visiter un atelier de la spécialité • Connaître les tâches essentielles du métier, les conditions de travail et l'environnement Avoir un aperçu sur les possibilités d'insertion professionnelle	• Informations générales sur le métier et son histoire • Présentation du profil professionnel du métier • Informations sur l'établissement de formation et présentation de son organisation • Présentation de la filière du métier et de la branche professionnelle Présentation les voies potentielles pour un futur emploi,	
1.2	**Connaître le parcours de formation**	• Connaître les différentes étapes de la formation par apprentissage et son organisation • Identifier les parties principales du programme de formation et sa durée • Identifier les principaux intervenants dans le déroulement de la formation	• Informations générales sur le déroulement de la formation • Présentation des champs d'activités et des compétences professionnelles • Rappeler le rôle et les missions du formateur et du maître d'apprentissage	
1.3	**S'informer sur le métier et son environnement professionnel**	• Situer le métier dans sa filière, le secteur d'activités et les créneaux porteurs • Présenter les voies potentielles pour un futur emploi	• Informations sur le secteur d'activité, le métier et ses perspectives • Les perspectives d'emploi et le dispositif public d'insertion professionnelle des jeunes	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 2	Appliquer les règles d'hygiène et sécurité de protection l'environnement relatif au métier		
Durée de la formation	Théorie 20 h	Pratique 10 h	

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
2.1	**Identifier les règles d'hygiène et de sécurité en milieu du travail**	• Définir les règles générales d'hygiène et de sécurité au milieu de travail • Déterminer et mettre en œuvre les moyens et les mesures d'hygiène et de sécurité au travail	• Notions élémentaires d'hygiène et de sécurité au travail • Réglementation en matière d'hygiène et de sécurité	
2.2	**Identifier les risques d'accidents et de maladies professionnelles liés au métier et les moyens de leur prévention**	• Déterminer les risques généraux d'accidents et maladies professionnelles liés au métier et leurs causes principales • Identifier les risques et maladies professionnelles liés à l'exécution des activités professionnelles et à l'utilisation - Des outils et des machines, - Des matières premières et des produits nocifs - Du courant électrique et des gaz • Définir les moyens de protection individuelle (tenue de travail, casque, gants, lunettes/masque et chaussures de sécurité)	• Présenter les principales causes et circonstances d'accidents et les moyens de leur prévention • Règles générales pour la protection des biens et des personnes • Les principaux moyens d'intervention et leur utilisation • Actions à accomplir ou comportements à adopter en présence d'accident ou d'incendie • Plan et procédures d'évacuation	
2.3	***Définir et appliquer les mesures et les moyens de protection individuelle et collective***	• Définir les moyens et les mesures de protection collective (organisation de travail, rangement, Aération, ventilation, plan d'évacuation et issues de secours) • Connaître et appliquer les mesures de lutte contre l'incendie (emplacement et utilisation des extincteurs, plan d'évacuation et issues de secours) • Utiliser les moyens de protection individuelle et respecter le règlement intérieur • Appliquer les mesures protection collective	• Présenter des principales causes et circonstances de maladies professionnelles et les moyens de leur prévention	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2.4	**Déterminer la conduite à tenir en cas d'accident et effectuer les premiers soins**	• Lancer une alerte en cas d'accident • Identifier les règles élémentaires de premiers secours et d'assistance aux accidentés • Prendre toutes les précautions nécessaires avant d'intervenir • Porter les premiers secours et soins préventifs et avertir le Responsable hiérarchique et/ ou le Responsable de la sécurité	• Programme de formation de sauveteur secouriste de travail (SST) • Notions de premiers secours et assistance aux accidentés en cas de: - Brûlures - Blessures - Hémorragies - Chocs électriques Intoxications (inhalation)	
2.5	***Déterminer les risques du métier sur l'environnement et prendre les mesures pour sa protection***	• Identifier les effets nocifs portant atteinte à l'environnement (Aspects généraux) • Déterminer les éléments à risques sur l'environnement provenant des activités du métier • Identifier les mesures de prévention des effets et des risques sur l'environnement • Appliquer les mesures de lutte contre les effets et les risques sur l'environnement et les différentes pollutions • Utiliser les différents moyens et techniques de lutte contre la pollution	• Généralités sur l'environnement : Les composants environnementaux (homme, eau, air, sol, faune, flore) • Définition générale de la pollution et des risques majeurs sur l'environnement • Programme national pour la protection de l'environnement • Principes et règles d'évacuation et d'élimination des déchets	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE: 3	Appliquer les notions de base de la langue d'enseignement et les formules de calcul arithmétique			
Durée de la formation		Théorie 20 h	Pratique 08 h	

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
3.1	***Appliquer les techniques d'expression Orale et écrite en langue française***	• Rédiger une commande Elaborer un document de travail (schémas, devis, facture, compte rendu, rapports, etc.) • utiliser un langage technique et professionnel	• Rappel des notions de base de la lecture et de l'écriture : les éléments constituant de la phrase, la conjugaison, la ponctuation • Techniques de rédaction d'un document • Les différents modèles de documents utilisés en cuisine. • Techniques d'expression et de communication professionnelle, liées au métier du cuisinier	
3.2	***Appliquer les techniques d'expression orale et écrite en langue anglaise***	• S'initier a la langue anglaise • Appliquer le langage technique • Interpréter correctement des messages oraux simples	• Notions de base de la langue anglaise : - Grammaire élémentaire - Vocabulaire élémentaire - Orthographe élémentaire. • Méthodes et techniques de compréhension de messages écrits simples. • Terminologie technique • Etude de texte • Méthodes et techniques de compréhension de messages oraux simples.	
3.3	***Utiliser les notions fondamentales d'arithmétique.***	• Appliquer les formules de base de l'arithmétique • Appliquer les notions de propriétés communes des nombres entiers • Calculer les quantités, les rapports, les proportions et les pourcentages	• Les formules de base d'arithmétiques • Les quatre opérations arithmétiques • PPMC et PGDC • Les rapports • Calcul de base • Pourcentage	
3.4	***appliquer les notions fondamentales de géométrie***	• Tracer les différentes formes de bases de la géométrie • Calculer les périmètres, les surfaces et les volumes	• Les lignes et les figures géométriques • Calcul de périmètre, de surfaces et de volumes	
3.5	***Utiliser les unités de mesures***	• Identifier les unités de mesures • Convertir les unités de mesures	• Les instruments de mesures liées au métier (spécialité)	• Les unités de mesure • Conversion d'unités de mesure

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE : 4	Appliquer le droit et la législation hôtelière

Durée de la formation Théorie 16 h Pratique 10 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoir théoriques nécessaires	
			Techniques / Technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle et autre
4.1	***Définir les notions de base de la législation***	• Définir la législation générale • Définir la législation hôtelière et touristique	• Généralités sur la législation hôtelière • Notion de la législation	
4.2	***Définir les droits et les obligations de l'employé et l'employeur***	• Définir les droits et obligations de l'employé • Définir les droits et obligations de l'employeur	• Droit et obligation de l'employé • Droits et obligation de l'employeur • Le recrutement • Le contrat de travail • Durée légale • Repos-absence et congés	
4.3	***Définir les types et formes légales des entreprises touristiques***	• Distinguer les types et formes légales des entreprises touristiques • Enumérer Les activités légales directement liées à la prestation touristique	• La Signification du Tourisme dans le contexte légal socio-économique et environnemental : - Les activités de transport - Les activités d'animation et de loisirs - La restauration …	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE : 5	Identifier les normes de la cuisine

Durée de la formation Théorie 18 h Pratique 12 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoir théoriques nécessaires	
			Techniques / Technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle
5-1	***Déterminer les parties d'une cuisine et leurs implantations***	• Situer la cuisine • Enumérer les parties d'une cuisine : - Partie froide (conservation et stockage) - Partie vaisselle - Vestiaire - La cuisine centrale. • Déterminer l'installation des équipements lourds	• Aperçu sur l'usage : - électricité - gaz - eau • Les différents matériels : - Matériels de préparations - Matériels de cuissons - Ustensiles - La ventilation (haute)	• Rappel : les règles d'hygiène et de sécurité
5-2	***Identifier le métier du cuisinier***	• Déterminer le rôle d'un cuisinier dans un milieu professionnel • Identifier la tenue vestimentaire et réglementaire d'un cuisinier • Identifier la brigade de cuisine	• Postes de travail : chef froid, saucier, entremétier ; rôtisseur … • Composition de la tenue vestimentaire : toc, tablier, veste, tour de coup, pantalon pied de poule, chaussure de sécurité. • L'organigramme d'une brigade de cuisine : - Le chef cuisinier - Sous chef - Les chefs de partie - Le commis - apprentis	• Qualité de tissue ininflammable • Les règles essentielles d'hygiène corporelle et vestimentaire

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 2	IDENTIFICATION DES BASES DE LA CUISINE

MODULE : 6	Appliquer les règles d'hygiène en cuisine

Durée de la formation Théorie 18 h Pratique 12 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoir théoriques nécessaires	
			Techniques / Technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle ; autres
6-1	***Déterminer les règles d'hygiène***	• Appliquer l'hygiène personnelle (tenue et propreté) • Nettoyer et entretenir les locaux • Appliquer l'hygiène et l'entretien du matériel	• Le port de la tenue professionnelle • La propreté corporelle • L'entretien des locaux • L'entretien du matériel	• Rappel : hygiène et sécurité
6-2	***Déterminer la toxi-infection alimentaire***	• Définir les microbes et les micros organismes • Déterminer les toxi-infections alimentaires et leurs préventions	• Généralité sur les micro-organismes • Classification des microbes par : - Moisissure - Levure - Bactérie - Virus • La croissance des microbes par : - La température - Le temps - L'eau - L'oxygène - La nourriture • Les causes des toxi-infections alimentaires • Prévention des intoxications	
6-3	**Déterminer les principes de la méthode « Hasard Analyse Critiquai Control Point » par un concept standard**	• *Identifier la méthode HACCP* • Déterminer le rôle de la méthode HACCP par des simulations • Appliquer la méthode HACCP	• Connaissances des principes et de l'historique HACCP • Connaissances des domaines d'intervention de la méthode HACCP • Connaissances des procèdes d'exécutions de la méthode HACCP	• Méthodes : - 5M - La roue de Deming

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE : 7	Identifier les équipements de cuisine, leur utilisation et entretien

Durée de la formation Théorie 20 h Pratique 12 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoir théoriques nécessaires	
			Techniques / Technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
7-1	***Déterminer l'équipement de cuisine***	• Identifier les appareils de préparations • Distinguer les appareils de cuisson • Identifier les appareils de conservation et de stockage • Utiliser le matériel et équipement • Entretenir le matériel et équipements.	• Indiquer le domaine d'utilisation et les principes fonctionnement de l'équipement lourd : - Description du matériel (Eplucheuse, Essoreuse, le coupe légume, Fourneaux friteuse, Les chambres froides, Congélateur, armoires froides…..) - l'utilisation du matériel - l'entretien du matériel	• différents produits d'entretien • rappel : les règles hygiène et sécurité
7-2	***Identifier le matériels mobiles***	• Distinguer le matériel mobile • Distinguer les couteaux et les petits outillages : • Identifier le matériel électroménager	• Description du matériel mobile et outillages utilisés en cuisine : - marmites - rondeaux - les russes - différents couteaux - louches - écumoires - fouets….. • La fonctionnalité du matériel mobiles et outillage - cutteur - hachoirs à viande - micro onde…..	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE : 8	Appliquer le vocabulaire culinaires et les modes de cuissons

Durée de la formation Théorie 22h Pratique 12 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoir théoriques nécessaires	
			Techniques / Technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
8-1	***Déterminer le vocabulaire culinaire***	• utiliser les termes culinaires employés en cuisine. • Illustrer l'usage des termes culinaires.	• définition des termes culinaires et leur utilisation : - Ciseler, émincer, abaisser, bouillir, glacer…etc. • Etude les fiches techniques	
8-2	***Appliquer les types et les modes de cuisson***	• Réaliser la cuisson par concentration : - viandes rouges et volaille à chair noire (départs à chaud) - viandes et volaille à la vapeur -viandes blanche et rouge ou volaille rôtie - viandes blanche et rouge ou volaille poêlées - viandes blanche et rouge ou volaille sautées • Réaliser la cuisson par expansion : - pocher les légumes frais et secs - pocher la Viandes blanches, rouges et volailles - braisées les viandes et volaille • Réaliser la cuisson mixte - Sautes les viandes blanches et rouges et volailles	• Les cuissons par concentration : - griller - pocher (départs à chaud) - rôtir - frire… • Les cuisons par expansion : - Pocher (départ à froid) - braiser • Les cuissons mixtes : - sauter	• Aperçu sur le phénomène d' «osmose »

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 3	IDENTIFICATION DES ALIMENTS

MODULE : 9	Etudier les aliments utilisés en cuisine

Durée de la formation Théorie 28 h Pratique 14 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à exécuter	Savoir théoriques nécessaires	
			Techniques / Technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
9.1	***Identifier les produits de base***	• Démontrer le produit de base : - Produit laitier, Corp. Gras, aromates et condiments - Œufs - Riz et pates - Déterminer les légumes frais et secs - Déterminer les fruits frais et secs - Les sucres • Déterminer les produits de boucherie : - Viandes blanches et rouges - Volailles et gibier - Abats et triperie • Déterminer les produits de pèche : - Poisson de mer et d'eau douce - Moules et crustacés	• Généralité sur les denrées utiliser en cuisine • Classification des produits selon leur nature et saison • Le critère du choix du produit : - L'aspect - La couleur - La brillance • les différentes viandes rouges et blanches : - agneau - bœuf - volailles - gibier • La saisonnalité (période favorable a la pèche) - caractéristiques de fraicheur	• conservation des produits frais • hygiène dans le stockage des aliments • critère de fraicheur des viandes et poissons
9-2	***Identifier la composition alimentaire des aliments***	• Identifier les nutriments - Glucide, Lipide ; Protide, Vitamine - Sel et minéraux • identifier leur rôle dans l'organisme : - construction, entretien, réparation - fonctionnement	• Préparer un tableau alimentaire : - Groupe alimentaire - Classification selon les normes FAO (Food and Agriculture Organisation) • Utiliser des poids et quantités : - Excès - carence	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à exécuter	Savoir théoriques nécessaires	
			Techniques / Technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
9-3	***Identifier la valeur calorique et nutritionnel des aliments***	• Identifier les produits laitiers • Identifier les viandes rouges et blanches • Identifier les poissons • Identifier les œufs • Identifier les céréales • Identifier les légumes frais et secs • Identifier les fruits et agrumes • Identifier les corps gras • Identifier les sucres	• Les différents types de produits laitiers et leurs dérivés : - Lait, fromages, les yaourts …etc. • l'anatomie les différentes viandes rouges et blanches : - agneau, bœuf, volailles, gibier • les différents poissons : - poissons gras - poisson demi gras - poissons maigre • la valeur nutritionnelle des œufs : - la composition nutritionnelle - le pourcentage de calories dans l'œuf • les différents types de céréales : - le blé tendre et soluble - le riz ; le mais • les différents types de légumes frais et secs : - composition et valeur nutritionnel • des différents fruits et agrumes : - composition et valeur nutritionnelles • les corps gras et leurs dérivés : - beurre - margarine - l'huile • les sucres et ses dérivés composition nutritionnelle du sucre et ses dérivés	• Calcul de la valeur calorique des déférents aliments

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMPD'ACTIVITE 4	REALISATION DES METS TRADITIONNELS

MODULE : 10	Etudier les aliments utilisés en gâteaux traditionnels

Durée de la formation Théorie 30h Pratique 16 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoir théoriques nécessaires	
			Techniques / Technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
10-1	***Identifier la composition nutritionnelle des produits alimentaires utilisés en gâteaux traditionnels***	• identifier les fruits secs • identifier les produits farineux • identifier les produits de fermentation	• La composition nutritionnelle des différents fruits secs : - amandes - cacahuètes - noix - pistaches • la composition nutritionnelle : - la semoule - la farine - la fécule de mais • la composition nutritionnelle des produits de fermentation : - levures chimiques - levures boulangère - levure sèche	Rappel : calcul de la valeur calorique des différents aliments
10-2	***Identifier la composition des produits chimiques***	• Identifier les produits chimiques • Identifier les sels	• Les différents produits chimiques : - Les colorants - Les parfums • Définition de l'origine • La composition • Critères de qualité	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE : 11

Elaborer des préparations préliminaires du service

Durée de la formation Théorie 32 h Pratique 16 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
11-1	***Définir un poste de travail***	• définir les postes de travail • Déterminer l'organisation d'un poste de travail	• Répartition de la brigade selon les parties de travaille : - Poste de travail de la partie froide (garde manger…..) - Poste de travail de la partie chaude (saucier, rôtisseur, ……) - Poste de travail spécifique à la boucherie - Poste de travail spécifique à la pâtisserie • L'exécution de la marche en avant	
11-2	***Réaliser un traitement préliminaire des denrées alimentaire***	• Effectuer les traitements préliminaires des denrées : - Légumes, poissons, viandes et volailles - Epluchage, le lavage, le taillage, émincer, trancher, desarrêter • Réaliser les opérations de nettoyage et de rangement du poste de travail et du matériel	• Les conditions des lavages : - Selon produit • Les différents types d'épluchage selon utilisation : - Eplucher - Ecosser - Monder - Effiler • Différents types de découpages et taillage : - Julienne - Paysanne - Emincé… • Mise en place du matériel de préparation	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE : 12	Elaborer des préparations culinaires traditionnelles

Durée de la formation Théorie 32h Pratique 16 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
12.1	***Préparer les entrées***	• Réaliser les entrées froides ; - Slata mechoiua, Salade algérienne - Zaalouka et zaalouk (aubergine) • Réaliser les entrées chaudes - Chorba sauce rouge et sauce blanche : - Chorba Beida, Hrira - Soupe de lentilles, Kebda mchermla - Chorba hout , Chorba loubia - Chorba pois cassé • Réaliser les entrées a base de pates fraiches et industrielles : - Bourek, Mhedjeb	• Etude des entrées froides : - classification - Légumes crus et cuits - L'assaisonnement (étude des composants de base) • Etude des entrées chaudes : - Classification - Légumes frais et secs - Pates fraiches et industrielles	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

12.2	***Préparer les plats principaux***	• Réaliser des plats à base de viande rouge (veau, agneau….) : - Couscous, M'tewem, Tlitli, Chekhchoukha - Trida, Mechoui d'agneau, Tadjine Lahlou • Réaliser des plats à base de viandes blanches - Rechta, Chtitha djedj, Tadjine djben - Kbeb, Cousous au poulet • Réaliser des plats a base de poissons : - Tadjine hout, Couscous aux poissons - Chtitha sardines, Sardines fris • Réaliser des plats a base de triperies et abats : - Chtitha mokh, Douwra, Osban, Bekbouka	• L'historique et l'origine de chaque met • Fiche technique de chaque plat a base de : - Viandes rouges - Viandes blanches - Poissons - Triperie et abats	**Calcul des bons d'économat**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
12.3	***Réaliser les desserts, les gâteaux les pains traditionnels***	• Effectuer les desserts traditionnels : - Chbeh safra - Mhelbi - Palouza - Rfiss - Tamina - Kelb elouz - Taam seffa (couscous sucré) • Réaliser les gâteaux traditionnels : - Mchewek - dzirietes - mkhebez - samsa - skendraniettes • préparer les pains traditionnels : - kesra - matlouh - khobz eddar - taguilla (pain de sondre) • Transformer les fruits en dessert : - fruits confis - sferdjel sucré - figues sèches a l'huile d'olive	• L'historique et l'origine de chaque mets • Fiche technique de chacun : - Les desserts traditionnels - Les gâteaux traditionnels - Les pains traditionnels	**Calcul des bons d'économat**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 05	FORMATION COMPLEMENTAIRE

MODULE : 13	Appliquer les notions de base en organisation et gestion de l'entrepris et l'esprit entrepreneurial

Durée de la formation Théorie 24 h Pratique 16 h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir/à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
13.1	***Identifier les différentes organisations et fonctions essentielles de l'entreprise et les tâches y afférentes***	• Identifier les différentes organisations de l'entreprise : - Types d'entreprise - Structures hiérarchiques - Structures fonctionnelles • Identifier les fonctions essentielles: - La fonction gestion et ses tâches essentielles - La fonction financière et ses tâches principales - La fonction production - La fonction commerciale	• Les statuts d'entreprise (EPE, SPA, SARL, EURL, etc.) • La composante d'une entreprise (organigramme, ressource humaine, équipements…) • Bilan financier, rendement • Règlement intérieur d'une entreprise	
13.2	***Identifier les notions de base de l'offre et la demande, de la rentabilité et de la facturation***	• Identifier les notions de base sur les coûts de revient, le rendement d'une main d'œuvre qualifiée (temps unitaire) • Définir les principes et la fonction de régulation du marché sur le coût des biens et services proposés • Rédiger et établir une facture et les démarches de recouvrement	• Cheminement de base sur le calcul du rendement d'une main d'œuvre (Taux horaire) • Barème des prix en vigueur relatif aux prestations de service	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

13.3	***Développer les notions de base d'une approche entrepreneuriale***	• Comprendre le fait d'orienter un projet vers les besoins du client et les opportunités du marché • Identifier les avantages et l'intérêt de proposer des produits nouveaux • Distinguer les différentes fonctions et leur interaction en matière de produit, de prix, de marché et de promotion	• Développer les notions et principes de satisfaction des besoins du Client • Expliquer les avantages des produits novateurs • Présenter les principes de base de la liaison : Produit - Prix et Promotion	
13.4	***Développer les principes de base pour une auto évaluation de ses capacités professionnelles***	• Identifier les exigences de la fonction « entreprenariat » • Définir les compétences essentielles de cette fonction telles que l'expérience professionnelle approfondie et la maîtrise du métier • Mesurer ses capacités professionnelles et personnelles pour mener à bien un projet • Définir les atouts nécessaires à un Entrepreneur pour réussir son projet	• Présenter les règles élémentaires pour monter et réaliser un projet qui réussi • Présenter les atouts et les motivations nécessaires à un Promoteur de projet	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

13.5	***Identifier les règles de gestion de la matière première et de la pièce de rechange***	• Définir les différents composants • S'informer sur les techniques de gestion • Identifier les outils de gestion • S'informer sur les procédures d'entrée et de sortie des produits du magasin • Définir les techniques de rangement et d'entreposage sur différents types de support et de rayonnage	• Présenter les différents modèles d'outils de gestion: - Fiche d'inventaire - Bon d'entrée - Bon de sortie - Bon de commande - Bon de livraison • Démontrer les techniques d'approvisionnement du magasin • Présenter les différents modèles de support et rayonnage de rangement	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE N° 14	S'initier à l'utilisation de l'outil informatique

Durée de la formation Théorie 10 h Pratique 20h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, Autres
14.1	***Identifier les éléments composant un poste de travail informatique et assurer leur connexion***	• Déterminer la composition d'un poste de travail informatique • Définir la fonction de chaque élément du poste de travail informatique • Déterminer l'interaction des différents éléments • Installer et connecter les unités d'entrée • Installer et connecter les unités de sortie • Assurer la protection et la sécurité de l'installation	• Notions de base de l'informatique et principales définitions • Présentation des éléments composant le poste de travail informatique : l'écran, le clavier, la souris, l'unité centrale (Boîtier d'alimentation, lecteur CD Rom, lecteur de disquettes, le disque dur, la carte mère, le micro processeur, la rame, la carte vidéo, la carte son et la carte réseau), l'imprimante, l'onduleur, le modem, la Web Cam, le scanner, etc. • Directives et précautions de raccordement des différents éléments	
14.2	***Exploiter un micro- ordinateur (Système d'exploitation Windows)***	• Déterminer les éléments de l'interface Windows • Utiliser correctement les principales fonctions du Système d'exploitation Windows • Exploiter le système Windows	• présentation environnement Windows, • Bureau et fenêtres : Poste de travail, Corbeille, Menu Démarrer, • Les fichiers et les dossiers : Créer, Nommer, Rechercher, Copier, Déplacer et supprimer.	
14.3	***Utiliser un logiciel de traitement de texte et tableaux (Microsoft Word)***	• Identifier le Microsoft Word et ses barres de menu • Traiter le texte • Dessiner un tableau	• Définition d'un traitement de texte : la saisie, la mise en forme, la correction d'orthographe et de grammaire, • L'impression : la mise en page, l'aperçu avant impression • Les tableaux : Création, lignes et colonnes (insertion et ajout	
14.4	***Utiliser un logiciel de calcul (Microsoft Excel)***	• Identifier le Microsoft Excel et ses barres de menu • Créer des classeurs • Elaborer des graphes	• Définition d'un tableur • Les classeurs : les feuilles de calcul et les cellules • Insertion : lignes, colonnes, formules de calcul et fonction • Représentation graphique : Histogramme, secteur, courbe,	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

MODULE N° 15	S'informer sur les éléments d'aide à l'insertion professionnelle

Durée de la formation Théorie 20 h Pratique12h

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
15.1	***Elaborer un Curriculum vitæ (CV)***	• S'informer sur les avantages d'un CV bien élaboré et de son utilisation • Identifier la structure et le rôle d'un Curriculum vitæ (CV) • Décrire les composantes avec précisions : Identité, cursus et profil de formation, expérience professionnelle, qualités personnelles, etc.	• Modèle de rédaction d'un curriculum vitae • Les principes directeurs et les avantages de l'utilisation d'un CV	
15.2	***Rédiger une lettre de motivation (demande d'emploi)***	• Identifier la structure d'une demande d'emploi (expéditeur, destinataire, l'objet, la date) • Définir les éléments pertinents de la demande d'emploi : références de formation, expériences, présentation, âge, etc. • Formuler et personnaliser la demande d'emploi par la volonté d'obtenir l'emploi, la disponibilité, la loyauté et l'engagement	• Modèle de rédaction de la demande d'emploi • Appliquer les techniques de communication	
15.3	***Préparer et réaliser un entretien d'embauche***	• Saisir l'importance de se préparer à un entretien d'embauche • Manifester son intérêt pour l'emploi et faire preuve de courtoisie au moment de l'entrevue • Distinguer les différents types d'entrevue, en tenant compte de leurs atouts • Rechercher des informations sur : - l'entreprise : sa place et son importance sur le marché, ses produits, ses perspectives - le futur métier envisagé : ses exigences et les conditions de son exercice	• Application des simulations	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous compétences professionnelles	Activités professionnelles à couvrir / à exécuter	Savoirs théoriques nécessaires	
			Techniques / technologie	Mathématique, Physique, Chimie professionnelle, autres
15.4	***Identifier les techniques de recherche d'emploi et les démarches pour l'auto emploi***	• Identifier les structures du Service public chargé de l'emploi • Identifier les formalités d'inscription comme demandeur d'emploi • Rechercher les informations sur les entreprises et leurs besoins en main d'œuvre qualifiée • Rechercher les informations sur le dispositif d'aide à l'emploi mis en place par l'Etat	Présentation du Service public chargé de l'emploi : localisation et missions (ANEM – ALEM, la commune, etc.) • Informations sur le tissu économique de la région et de la localité • Présentation du dispositif d'aide à l'emploi mis en place par l'Etat : -DIPJ– ANSEJ – ANGEM etc.	

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4.6. Curriculum et plan de formation
De l'entreprise formatrice

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 02 ***IDENTIFICATION DES BASES DE LA CUISINE***

MODULE : 06 ***Appliquer les règles d'hygiène en cuisine***

Durée de formation 172 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
6-1	***Déterminer les règles d'hygiène***	• Appliquer l'hygiène personnelle (tenue et propreté) • Nettoyer et entretenir les locaux • Exercer l'hygiène et l'entretien du matériel								
6-2	***Déterminer la toxi-infection alimentaire***	• Détecter les microbes et les micros organismes • Détecter les toxi-infections alimentaires et leurs préventions								
6-3	**Déterminer les principes de la méthode « Hasard Analyse Critical Control Point » par un concept standard**	• *Identifier la méthode HACCP* • Déterminer le rôle de la méthode HACCP par des simulations • Appliquer la méthode HACCP								
6-4	**Appliquer le système « marche en avant »**	• appliquer le système marche en avant en cuisine • Effectuer l'approvisionnement : - Participer à l'achat et au choix de la marchandise - Réceptionner et vérifier les denrées - Stocker les denrées dans un lieu approprie • Effectuer les préparations prémilitaires : - Parer les denrées alimentaires - Désosser les viandes de boucherie et gibiers - Habiller les poissons - Découper les denrées nécessaires								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 02 ***IDENTIFICATION DES BASES DE LA CUISINE***

MODULE : 07 ***Identifier les équipements de cuisine, leur utilisation et entretien***

Durée de formation 164 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
7-1	***Identifier l'équipement de cuisine***	• Utiliser les appareils de préparations • Manipuler les appareils de cuisson • Identifier les appareils de conservation et de stockage • Entretenir le matériel et équipements.								
7-2	***Identifier le matériels mobiles***	• Utiliser le matériel mobile • Manipuler les couteaux et les petits outillages : • Utiliser le matériel électroménager :								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 02 ***IDENTIFICATION DES BASES DE LA CUISINE***

MODULE : 08 ***Appliquer les techniques culinaires***

Durée de formation 164 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
8-1	***Appliquer le vocabulaire culinaire***	• Appliquer les termes culinaires • Employer le langage culinaire								
8-2	***Appliquer les types et les modes de cuisson***	• Réaliser la cuisson par concentration : - viandes rouges et volaille à chair noire (départs à chaud) - viandes et volaille à la vapeur -viandes blanche et rouge ou volaille rôtie - viandes blanche et rouge ou volaille poêlées - viandes blanche et rouge ou volaille sautées • Réaliser la cuisson par expansion : - pocher les légumes frais et secs - pocher la Viandes blanches, rouges et volailles - braiser les viandes et volaille • Réaliser la cuisson mixte - Sauter les viandes blanches et rouges								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 03 ***IDENTIFICATION DES ALIMENTS***

MODULE : 09 ***Etudier les aliments utilisés en cuisine***

Durée de formation 150 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
9.1	***Identifier les produits de base***	- Sélectionner les Produits adéquats : Corp. Gras, aromates et condiments, produits laitiers, œufs, riz et pates - Identifier les légumes frais et secs - Identifier les fruits frais et secs, Les sucres • Identifier les produits de boucherie : - Viandes blanches et rouges - Volailles et gibier, Abats et triperie • Déterminer les produits de pèche : - Poisson de mer et d'eau douce, Moules et crustacés								
9-2	***Identifier la composition alimentaire des aliments***	• Composer un menu équilibré relatif aux nutriments : - glucide ; lipide ; protide ; Vitamine, Sel et minéraux • Composer un menu régime : sportif, malade								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 03 ***IDENTIFICATION DES ALIMENTS***

MODULE : 10 ***Etudier les aliments utilisés en gâteaux traditionnels***

Durée de formation 170 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
10-1	***Identifier le dosage des produits alimentaires utilisés en gâteaux traditionnels***	• Peser les quantités des produits utilises : - fruits secs, beurre, amandes, noix de coco, sucre….. • Mesurer les produits farineux et amidons • Utiliser les produits de fermentation								
10-2	***Identifier le dosage des produits chimiques***	• Doser les produits chimiques ; levure chimique, colorants, bicarbonate de soude, aromes … • Utiliser et doser les sels								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 04 ***ELABORATION DES METS TRADITIONNELS***

MODULE : 11 ***Elaborer les préparations préliminaires***

Durée de formation 190 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
11-1	***préparer un poste de travail***	• Appliquer les différentes mises en place • Appliquer l'organisation du poste de travail								
11-2	***Réaliser un traitement préliminaire des denrées alimentaire***	• Effectuer les traitements préliminaires des denrées : - Légumes, poissons, viandes et volailles - Eplucher, laver, tailler, émincer, trancher, desarrêter • Nettoyer le poste de travail • Ranger le matériel								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

CHAMP D'ACTIVITE 04 ***REALISATION DES METS TRADITIONNELS***

MODULE : 12 ***Elaborer des préparations culinaires traditionnelles***

Durée de formation 316 Heures

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
12.1	***Préparer les entrées***	• Réaliser les entrées froides ; - Slata mechoiua, Salade algérienne - Zaalouka (aubergine) • Réaliser les entrées chaudes - Chorba sauce rouge et sauce blanche : - Chorba Beida, Hrira - Soupe de lentilles, Kebda mchermla - Chorba hout , Chorba loubia - Chorba pois cassé • Réaliser les entrées a base de pates fraiches et industrielles : - Bourek, Mhedjeb								
12.2	***Préparer les plats principaux***	• Réaliser des plats à base de viande rouge (veau, agneau….) : - Couscous, M'tewem, Tlitli, Chekhchoukha - Trida, Mechoui d'agneau, Tadjine Lahlou • Réaliser des plats à base de viandes blanches - Rechta, Chtitha djedj, Tadjine djben - Kbeb, Cousous au poulet • Réaliser des plats a base de poissons : - Tadjine hout, Couscous aux poissons - Chtitha sardines, Sardines frits • Réaliser des plats a base de triperies et abats : - Chtitha mokh, Douwra, Osban, Bekbouka,kemounia								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

N°	Sous Compétences professionnelles à acquérir	Activités professionnelles à exécuter	Mise en œuvre du programme et plan de formation entreprise (1)		Appréciation de l'apprenti par le maître d'apprentissage (2)					
			Entreprise	E.F.P.	1	2	3	4	5	6
12.3	***Réaliser les desserts, les gâteaux les pains traditionnels***	• Confectionner les desserts traditionnels : - Chbeh safra - Mhelbi - Palouza - Rfiss - Tamina - Kelb elouz - Taam seffa (couscous sucré) • Réaliser les gâteaux traditionnels : - Mchewek - dzirietes - mkhebez - samsa - skendraniettes • Préparer les pains traditionnels : - kesra - matlouh - khobz eddar - taguilla (pain de sondre) • Transformer les fruits en dessert : - fruits confis - sferdjel sucré - figues sèches à l'huile d'olive								

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1. Grille de notation et d'évaluation des compétences professionnelles

Degrés	Signification	Mentions	Notes
1	Une performance correspondant aux exigences d'une manière **exceptionnelle**	excellent	**moins de 20 – 18**
2	Une performance correspondant **très bien** aux exigences	très bien	**moins de 18 - 15**
3	Une performance correspondant entièrement bien aux exigences	bien	**moins de 15 - 12**
4	Une performance correspondant **assez bien** aux exigences	assez bien (moyen)	**moins de 12 - 10**
5	Une performance caractérisée par des **insuffisances et qui ne répond pas aux exigences**, mais qui relève des connaissances de base permettant de corriger les insuffisances dans un délai relativement court	insuffisant	**moins de 10 - 6**
6	Une performance qui **ne correspond pas aux exigences.** Les connaissances de base sont si **incomplètes que les insuffisances ne peuvent pas être corrigées** dans un délai relativement court	très insuffisant	**moins de 6 - 0**

2. Grille d'évaluation des qualités personnelles et comportementales

Evaluation en rapport avec la grille de notation						
Indicateurs Critères	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**
	moins de de 20 – 18	**moins de 18 - 15**	**moins de 15 - 12**	**moins de 12 - 10**	**moins de 10 - 6**	**moins de 6 - 0**
Intérêt au travail	Intérêt soutenu	Intérêt appréciable	Intérêt moyen	Intérêt insuffisant	Peu d'intérêt	Sans intérêt
Esprit d'initiative	Sans élevé d'initiative	Initiative remarquée	Initiative ponctuelle	Initiative limitée	Initiative très limitée	Sans initiative
Organisation et hygiène	Très bonne organisation et hygiène	Organisé et soigneux	Ordre et hygiène moyens	Ordre et hygiène insuffisants	Peu ordonné	Sans ordre ni hygiène
Comportement et sociabilité	Exemplaire	Correct	Acceptable	Insuffisant	Caractériel et peu ouvert	Négligé et individuel
Ponctualité et assiduité	Très ponctuel et assidu	Retards et absences très rares	Retards et absences rares	Retards et absences notables	Retards et absences répétées	Retards et absences fréquents

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

5. Mise en œuvre du programme de formation: Organisation pédagogique et évaluation des compétences

5.1. Organisation pédagogique de la formation

Le programme de formation par apprentissage est mis en en œuvre conjointement par l'EFP et l'entreprise formatrice. Pour garantir une qualité de formation à l'apprenti, il est indispensable d'organiser les relations de travail entre le maître d'apprentissage et le formateur et d'assurer leur étroite collaboration par des rencontres régulières et permanentes.

Le programme de formation est le document de base qui définit les compétences à acquérir par l'apprenti durant son cursus de formation. Il constitue un outil pédagogique de référence pour le formateur et le maître d'apprentissage qui doivent organiser chacun dans son domaine, leur action de formation conformément à la structuration des différents modules de formation en respectant particulièrement les temps consacrés à chaque module.

L'organisation pédagogique de la formation de l'apprenti dans son volet mise en oeuvre, est définie dans son ensemble par l'EFP qui coordonne le déroulement du cursus de l'apprenti.

L'EFP fixe en relation avec l'entreprise formatrice, l'emploi du temps en définissant les périodes de la FTTC et les périodes de la formation pratique en entreprise, en tenant compte du volume horaire défini par le programme de formation.

L'emploi du temps fixé est communiqué aux formateurs chargés du suivi et de la FTTC et au maître d'apprentissage ainsi qu'à l'apprenti. L'ATP chargé de l'apprentissage assure la coordination entre les différents intervenants et veille au respect de l'emploi du temps.

5.2. Organisation de la formation au sein de l'établissement de formation

Pour être efficace, la formation théorique et technologique complémentaire (FTTC) au sein de l'EFP, doit être organisée de façon méthodique dans ses différents volets depuis la rentrée en formation jusqu'à l'examen de fin d'apprentissage :

- Organisation et harmonisation des rentrées
- Constitution de groupes homogènes d'apprentis
- Affectation de formateurs de la spécialité pour les cours de la FTTC
- Désignation des salles de cours et des ateliers pour les travaux pratiques avec les équipements et la matière d'œuvre nécessaires en fonction du programme de formation
- Préparation des aides didactiques à remettre à l'apprenti
- Organisation et gestion des évaluations périodiques des compétences
- Préparation et organisation de l'examen de fin d'apprentissage.

5.2.1. Organisation des rentrées en formation par apprentissage

La rentrée en formation par apprentissage est un moment fort dans le déroulement du cursus de l'apprenti. Elle doit être organisée minutieusement de l'accueil de l'apprenti jusqu'au lancement concret de la formation.

(1) Harmonisation des rentrées :

Pour des raisons évidentes d'efficacité et de qualité de la formation ainsi que de coordination des activités pédagogiques, il est indispensable de fixer une même date de rentrée en apprentissage pour tous les apprentis d'un même groupe de façon à permettre un déroulement régulier de leur cursus de formation.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Ainsi le suivi de la formation pratique et les évaluations périodiques des compétences acquises deviennent plus aisées et faciles à programmer.

Il est recommandé d'organiser **deux (02) rentrées en apprentissage par an** à une date préalablement fixée (octobre et février), en rapport avec les périodes de validation des contrats d'apprentissage.

Afin d'exploiter au maximum les opportunités de formation révélées tardivement, il peut être envisagé exceptionnellement une 3ème rentrée (avril) dont la date doit être fixée également au préalable.

(2) Constitution des groupes homogènes d'apprentis :

Après la validation des contrats d'apprentissage et sous la coordination de la DFEP, les EFP en collaboration avec le CAAL, doivent constituer des groupes homogènes d'apprentis ayant un même niveau d'accès et une même spécialité. Chaque groupe ne devrait pas dépasser le nombre de 25 apprentis.

En raison de la difficulté objective, liée aux effectifs réduits de certaines spécialités dans un même établissement, il est préconisé 3 cas possibles :

- Au sein d'un même établissement, il est recommandé d'organiser ***un groupe pour une spécialité*** à chaque fois que l'effectif des apprentis est suffisant ;
- Si l'effectif des apprentis est insuffisant, il est recommandé d'organiser ***un groupe pour une spécialité*** au niveau d'un établissement choisi en raison de son affectation pédagogique, regroupant des apprentis de deux ou plusieurs établissements organisés en zone géographique (selon la démarche « zoning ») ;
- Exceptionnellement, pour les apprentis en effectif très réduit, il est recommandé d'organiser ***un groupe pour une famille de métiers*** en respectant le même niveau de formation.

(3) Concertation avec l'entreprise formatrice :

Afin d'assurer une bonne coordination entre la formation pratique et la formation théorique et technologique complémentaire (FTTC) et une prise en charge correcte de l'apprenti dans les deux lieux de formation, il est indispensable que l'EFP organise une concertation avec l'entreprise formatrice au début de la formation. L'EFP et l'entreprise formatrice doivent fixer d'un commun accord les périodes de la FTTC et les périodes de la formation pratique en entreprise, en tenant compte du volume horaire défini par le programme de formation.

5.2.2. Organisation et déroulement de la Formation théorique et technologique complémentaire (FTTC)

La Formation théorique et technologique complémentaire (FTTC) est organisée sur la base du « Curriculum de l'Etablissement de formation » (voir 4.5.).

La répartition de cette durée globale en volume horaire hebdomadaire est laissée à l'initiative de l'EFP qui doit déterminer un emploi du temps équilibré en tenant compte de la durée de formation exprimée en semaines pour chaque groupe d'apprentis. Cette répartition est à réaliser au début de la formation.

Cette démarche permet une organisation souple et cohérente du cursus de formation de l'apprenti. Elle permet également l'organisation de périodes de formation par le regroupement des apprentis pour une période donnée à chaque fois que nécessaire, tel que pour la formation de base, ou en fonction du contexte géographique ou de l'organisation spécifique des activités pédagogiques et de l'entreprise.

Toutefois, le volume horaire semestriel indiqué par le tableau « Découpage horaire par semestre et par module de formation » (voir 4.4.) doit être respecté de manière à assurer un déroulement cohérent du cursus de l'apprenti et faciliter les évaluations périodiques.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Autant que faire se peut le déroulement de la FTTC doit être mis en relation avec la formation pratique. Cette action peut être rendue possible avec une relation de travail étroite à développer entre le formateur et le maître d'apprentissage.

Il est rappelé que la FTTC comprend également des exercices et des travaux pratiques en ateliers au sein de l'EFP à chaque fois que le programme l'exige ou que certaines activités professionnelles ne soient pas exécutées par l'entreprise formatrice (voir 5.3).

La FTTC doit être assurée par un formateur de la spécialité, ayant le niveau souhaité et exceptionnellement par un formateur de la même branche professionnelle.

5.2.3. Formation de base au niveau de l'EFP

La méthodologie proposée préconise une formation de base à assurer à l'apprenti au début de sa formation, dont les objectifs sont décrits au chapitre 2.2. Elle est définie pour chaque métier/ spécialité au début du curriculum de l'établissement de formation dans le Champ N°1 « Formation de base ». Cette formation de base est destinée à doter l'apprenti des savoirs théoriques et technologiques et des savoirs- faire pratiques qui lui permettent une intégration facilitée au sein de l'entreprise formatrice.

La durée de cette formation est définie en fonction du niveau de technicité de chaque métier (spécialité) et de la complexité des activités à réaliser. Elle est assurée par l'EFP et peut être organisée sous forme de stage bloqué en une ou deux périodes selon les conditions spécifiques de chaque métier (spécialité) et/ ou de chaque région ou localité.

5.2.4. Formation complémentaire

Le curriculum prévoit une formation complémentaire destinée à renforcer les compétences professionnelles de l'apprenti par un élargissement de ses connaissances et savoirs faire. Le but de cette formation complémentaire est de donner à l'apprenti une formation aussi complète que possible facilitant son insertion dans la vie professionnelle, avec une plus large employabilité.

Cette formation complémentaire est assurée à travers des modules conçus de façon à faire acquérir à l'apprenti :

- *Les notions de base en organisation et gestion de l'entreprise et l'esprit entrepreneurial,* lui permettant de mieux comprendre l'organisation, la gestion et l'intérêt de l'entreprise où il travaille et de se s'initier à l'esprit entrepreneurial, visant l'auto emploi et le montage de petits projets ;
- *L'initiation à l'utilisation de l'outil informatique* lui permettant de gérer efficacement son activité professionnelle d'une part et d'élargir et d'actualiser ses connaissances techniques et technologiques par l'accès au réseau Internet d'autre part;
- *Les éléments d'aide à l'insertion professionnelle* à travers les techniques de recherche d'emploi par une présentation dynamique de sa candidature à occuper un emploi et une meilleure connaissance des acteurs du marché de l'emploi et de son organisation.

Compte tenu de leur spécificité, certains métiers/ spécialités intègrent l'initiation à l'utilisation de l'outil informatique au niveau du Champ d'activité N°1 « Formation de base ». De ce fait, la formation complémentaire ne reprend pas ce module pour ces métiers/ spécialités.

Enfin, d'autres métiers (spécialités) ont nécessité l'introduction d'un module technique complémentaire lié à la possibilité (éventualité) d'extension de l'activité du métier pour une gestion technique spécifique ou un élargissement des compétences professionnelles avec certaines options.

La formation complémentaire est organisée par l'EFP en collaboration avec l'entreprise. Elle peut comporter des démonstrations et des aspects pratiques, notamment par des visites d'entreprises et d'institutions en relation avec les objectifs de la formation.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

5.3. Formation au sein de l'entreprise formatrice

La formation au sein de l'entreprise formatrice est organisée sur la base du « Curriculum et plan de formation de l'entreprise » (voir 4.6.), dont les objectifs sont décrits au chapitre 2.2.

Elle concerne essentiellement des aspects pratiques à travers des activités et des gestes professionnels exécutés par l'apprenti de manière répétitive et progressive en cours d'activité professionnelle. Elle doit être également renforcée par des démonstrations et explications techniques et technologiques réalisées par le maître d'apprentissage.

Cette formation constitue une partie essentielle du cursus de l'apprenti. Une attention particulière doit être accordée à son organisation, son suivi et son évaluation. Elle est encadrée par un maître d'apprentissage désigné par l'entreprise formatrice parmi les ouvriers ou cadres qualifiés ou spécialisés en mesure de dispenser cette formation en entreprise.

Malgré les contraintes objectives liées à la programmation des activités, l'entreprise doit faire l'effort de réaliser le plan de formation de l'apprenti le plus prés possible du contenu du programme de formation, en relation avec la FTTC.

La répartition de cette durée globale en volume horaire hebdomadaire est fixée en relation avec les horaires de travail de l'entreprise et l'emploi du temps défini pour la FTTC. Cette répartition donne lieu à l'élaboration par l'entreprise d'un plan de formation personnalisé pour l'apprenti par référence au « Curriculum et plan de formation de l'entreprise » (voir 4.6.).

5.4. Suivi et évaluation des compétences

5.4.1. Organisation du suivi de l'apprenti

Le suivi régulier de l'apprenti en milieu professionnel et au niveau de l'établissement de formation est réalisé par les formateurs de l'EFP en relation avec le maître d'apprentissage. Il fait l'objet d'un planning des visites au niveau de l'entreprise formatrice.

Le nombre de ces visites est fixé à deux visites au moins par semestre. Chaque visite donne lieu à un rapport - modèle « ***fiche de visite ».*** Ce rapport comprend outre les informations générales relatives à l'apprenti, le maître d'apprentissage et l'entreprise formatrice, les observations quant aux conditions de la formation, le respect du plan de formation et l'assiduité de l'apprenti.

Des réunions périodiques de coordination entre les formateurs et les maîtres d'apprentissage concernés doivent être organisées à l'effet d'ajuster le cas échéant le plan de formation de l'apprenti. Ces réunions devraient permettre d'apporter des solutions aux contraintes éventuelles rencontrées en cours de formation et notamment le rapport qui doit exister entre la FTTC et la formation en entreprise. En fonction des thèmes abordés, des représentants des apprentis pourraient être associés à certaines rencontres.

Pour assurer un suivi régulier et un encadrement de qualité des apprentis, l'EFP doit mobiliser un nombre de formateurs suffisant en veillant à une juste répartition des tâches de chacun, en même temps que des moyens de leurs déplacements et de motivation.

L'organisation des réunions périodiques de coordination, requiert la même attention. Pour garantir leur efficacité, atteindre les résultats escomptés et impliquer les maîtres d'apprentissage, il est nécessaire de réunir les conditions de travail acceptables et des mesures incitatives.

Le livret d'apprentissage est un instrument pédagogique essentiel pour le suivi du cursus de formation de l'apprenti. Il est mis à la disposition de chaque apprenti par l'EFP au même titre que le contrat d'apprentissage. C'est un document personnel de l'apprenti qui porte sur toutes les activités et tâches qu'il réalise en cours de formation aussi bien en entreprise qu'au niveau de l'EFP durant toute la durée de sa formation.

Le livret d'apprentissage comporte toutes les informations observations et recommandations relatives au déroulement du cursus de l'apprenti. Il est contrôlé régulièrement par le maître d'apprentissage et le formateur chargé du suivi.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Pour donner toute son efficacité à cet instrument pédagogique, le livret d'apprentissage doit être adapté à la nouvelle méthodologie de formation professionnelle par apprentissage.

5.4.2. Evaluation périodique et les instruments pédagogiques

Les évaluations périodiques sont organisées au minimum une fois par semestre. Elles portent sur le programme dispensé au cours du semestre considéré et les compétences dont les modules sont achevés.

Selon le cas, elles consistent en des exercices écrits ou la réalisation de produits ou de prestations et sont pratiquées par le formateur pour la FTTC (au sein de l'EFP) et par le maître d'apprentissage pour la partie pratique (au sein de l'entreprise formatrice).

La notation se fait sur la base de la ***grille de notation et d'évaluation*** donnée à la fin du « Curriculum et plan de formation de l'entreprise ». Cette grille constitue la référence pour les évaluations périodiques aussi bien pour la FTTC que pour la formation en entreprise.

La note d'évaluation globale pour le semestre inclue la FTTC et la partie entreprise. Pour chacune des deux parties, les notes sont affectées d'un coefficient en fonction du poids relatif et pour chaque compétence (ou module).

Outre, les évaluations périodiques ci-dessus évoquées, l'évaluation se fait à travers des tests ponctuels organisés à l'initiative des formateurs et des maîtres d'apprentissage qui portent des appréciations et formulent des conseils aux apprentis en cours de formation entre deux périodes d'évaluation semestrielle.

Les notes d'évaluation semestrielle peuvent, le cas échéant, être prises en compte par le jury lors des délibérations pour l'examen de fin d'apprentissage. Leur impact est laissé à l'appréciation des membres du jury et défini par voie réglementaire.

5.4.3. Examen de fin d'apprentissage

A la fin de sa formation, l'apprenti est soumis à un Examen de fin d'apprentissage (EFA). L'examen de fin d'apprentissage est une exigence de l'institution qui a pour but de prouver que le niveau de qualification prévu a été atteint et que les compétences sont acquises par rapport aux exigences d'exercice du métier.

(1) Organisation et épreuves de l'EFA :

L'examen de fin d'apprentissage est organisé sous la responsabilité de l'Etablissement de formation professionnelle en collaboration avec l'entreprise formatrice. Il porte sur les matières enseignées pendant le cursus de formation et comprend des épreuves écrites et la réalisation de produits ou de prestations, selon les thèmes de sujets retenus.

En règle générale, l'examen se déroule au sein de l'EFP. Toutefois, si les conditions de réalisation de produits ou de prestations ne sont pas réunies au sein de l'EFP, les épreuves concernant cette partie peuvent se dérouler au sein de l'entreprise formatrice sous le contrôle des formateurs de l'EFP en collaboration avec le maître d'apprentissage. Les conditions matérielles pour le déroulement de l'EFA sont réunies par l'EFP.

Les épreuves de l'EFA sont choisies sur la base des propositions de sujets d'examen formulées par les formateurs en collaboration avec les maîtres d'apprentissage. Elles doivent être présentées selon les normes techniques et des standards reconnus.

Elles ne doivent comporter aucune erreur. Elles doivent comporter le temps alloué pour la qualification visée et le débit matière. Pour la partie pratique, les épreuves doivent porter sur l'activité normale de l'apprenti à son poste de travail.

Les épreuves ainsi conçues doivent être transmises à l'institution compétente en matière d'examen pour leur validation et la sélection finale des sujets d'examen. Les sujets retenus doivent être transmis sous pli cacheté à l'EFP concerné au plus tard 15 jours avant la date prévue de l'examen pour permettre son organisation matérielle dans de bonnes conditions.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

La correction des épreuves et l'attribution des notes sont faites par des formateurs et des maîtres d'apprentissage choisis préalablement, en préservant l'anonymat des candidats. Pour les épreuves pratiques (réalisation d'ouvrages à l'échelle réelle) l'évaluation et la notation est faite par au minimum par un binôme (un formateur et un maître d'apprentissage) qui peut être élargi selon le cas et le besoin à un groupe d'évaluateurs choisis en raison de leur qualification et compétence.

Les modalités de correction et d'attribution des notes sont fixées par l'administration de la formation professionnelle qui définit :

- Les coefficients par matière ;
- La note éliminatoire ;
- La note moyenne d'admission à l'examen de fin d'apprentissage ;
- Les conditions de prolongation de formation.

Les critères ainsi définis sont portés à la connaissance de l'apprenti à évaluer.

(2) Le Jury d'examen

Le jury d'examen est composé de formateurs et de maîtres d'apprentissage, de professionnels et de pédagogues. Il est présidé par le Directeur de l'EFP qui assure son secrétariat technique.

Il est fortement recommandé de faire participer des représentants des opérateurs économiques du métier (spécialité), des chambres consulaires et d'unions

Professionnelles de la branche au jury d'examen et les impliquer particulièrement dans ce processus d'évaluation des apprentis.

Le jury d'examen veille au respect des procédures en matière de :

- Ouverture des plis ;
- Surveillance et de bon déroulement de l'examen ;
- Vérification des conditions matérielles de l'examen ;
- Respect des modalités de correction des épreuves.

Le jury délibère sur les résultats obtenus par les candidats et élabore le procès verbal de l'examen qui mentionne les candidats :

- Reçus avec ou sans mention ;
- Repêchés (rachats) ;
- Echecs avec ou sans possibilités de repasser l'examen ;
- Les prolongations de la formation.

Sur la base des résultats proclamés, l'administration de la formation professionnelle délivre les diplômes aux candidats reçus.

Ces dispositions sont précisées par l'administration de la formation professionnelle par voie réglementaire.

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر