RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE & POPULAIRE

MINISTÈRE DE LA FORMATION& DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNELS

INSTITUT NATIONAL DE FORMATION ET D'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNELS

DIRECTION DE L'INGENIERIE PEDAGOGIQUE

CERTIFICAT DE QUALIFICATION PROFESIONNELLE

Extraction d'huile d'olive

IAA02Q

DECEMBRE 2022

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1. PROFIL PROFESSIONNEL DE LA QUALIFICATION

I. PRESENTATION DE LA QUALIFICATION

- **Branche professionnelle :** INDUSTRIES AGRO ALIMENTAIRES « IAA»
- **Dénomination de la qualification** : Extraction de l'huile d'olive
- **Définition de la qualification**
  Une activité à caractère artisanal maîtrisant les techniques de base du métier d'extraction d'huile d'olive
- **Tâches principales :**
  Le titulaire du certificat de qualification professionnelle en Elagage des arbres ornementaux est chargé de :
  - ✓ Préparation des olives
  - ✓ Production d'huile d'olive
  - ✓ Stockage et conditionnement
  - ✓ Appliquer les normes d'hygiène, sécurité et environnement

II. II -conditions de travail :

- **Caractéristiques physiques :**
  - **Éclairage :** Naturel sur le terrain ;
  - **Température et humidité sur le terrain** : soumis aux conditions climatologiques et météorologiques variables ;
  - **Poussière** : Poussières du lieu de travail ;
- **Risques et Maladies professionnelles :**
  - Risques de chute brutale
  - Risques liés à la manipulation du matériel tranchant
  - Risques liés aux équipements de travail
- **Travail seul ou en équipe :** Responsabilités hiérarchiques partagées avec l'équipe
- **Contacts sociaux :**

III. EXIGENCES DE LA QUALIFICATION :

- **Exigences physiques :**
  - Avoir une bonne condition physique
- **Exigences Intellectuelles :**
  - Avoir un bon sens d'application
  - Esprit d'organisation.
- **Contre-indication :**
  - Etre sujet au vertige ;
  - Etre épileptique ;
  - Présenter d'allergie aux poussières

IV. RESPONSABILITES :

- **Responsabilités matérielles et personnelles :**
  - Le producteur d'huile d'olive est responsable des outils et des matériels de son entreprise ;
- **Responsabilités morales :**
  - Respecter et appliquer les normes d'hygiène, de sécurité et d'environnement ;
  - Sens de l'organisation
- **Responsabilité décisionnelle :**
  - L'élagueur doit être capable de prendre les décisions favorisant la rentabilité de son entreprise ;
- **Responsabilité en matière de sécurité :**
  - Veiller sur la sécurité sur soi, sur les autres et sur l'outillage, équipements et matériels.
- **Responsabilité environnementale :**
  - Veuillez à l'impact de son activité sur l'environnement

V. FORMATION :

- **Conditions d'admission :**
  - Participant(e)s ayant un âge minimum de 18 ans
- **Durée de la formation :**
  - 03 mois à raison de 240 Heures Pédagogiques
- **Sanction de la formation :**
  - Certificat de Qualification Professionnelle (CQP).

2. COMPETENCES LIEES A LA QUALIFICATION

Tableau représentatif des compétences nécessaires à la qualification

Compétences professionnelles	
01	Préparation des olives
02	Production d'huile d'olive
03	Stockage et conditionnement
Compétences complémentaires	
04	Appliquer les règles de l'Hygiène, sécurité et environnement

3. CONTENUS DE LA FORMATION

Structure de la formation

Intitulé de la Qualification : Elagage des arbres ornementaux

Durée : 240H

Code	Désignation des modules	Durée
MQ1	Préparation des olives	**40H**
MQ2	Production d'huile d'olive	**120H**
MQ3	Stockage et conditionnement	**40H**
MC1	Hygiène, sécurité et environnement	**20h**

Répartition trimestrielle /semestrielle des modules

Intitulés des modules	Durée de la formation			
	Cours	TP	Total hebdo	Total
MQ1	2	2	4	40 H
MQ2	4	4	8	120 H
MQ3	2	4	6	40H
MC1	1	1	2	20h
TOTAUX	09	11	20 heures	240 heures

4. COMPETENCES LIEES A LA QUALIFICATION

Tableau représentatif des compétences nécessaires à la qualification

Code	Compétences professionnelles
CP1	Preparation des olives
CP2	Production d'huile d'olive
CP3	Stockage et conditionnement
CC2	Appliquer les règles de l'Hygiène, sécurité et environnement

5. CONTENUS DE LA FORMATION

Structure de la formation

Intitulé de la Qualification :

Durée : 240h

Code	Désignation des modules	Durée
MQ1	Préparation des olives	**40h**
MQ2	Production d'huile d'olive	**120h**
MQ3	Stockage et conditionnement	**40h**
MC2	Hygiène, sécurité et environnement	**20h**

Fiche de présentation du module

Module : Production des olives

Code : MQ1

Durée : 40 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer la préparation des olives en vue de l'extraction de l'huile

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

- Cribles statiques ou vibrants Ou manuellement
- Olives (feuilles et scions)
- Balance
- Milieu frai et suffisamment ventilé en couches peu épaisses (l'olivaio)
- Bac d'eau ou installation ad hoc
- Egouttoir
-

A partir de :

Instruction de préparation

Critères généraux de performances :
Bonne Préparation des olives

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de Performance	Eléments de contenus
• Effectuer le tri des olives • Effectuer le pesage des olives • Effectuer l'entreposage des olives • Effectuer le lavage des olives	- Respect des étapes de tri - Pesage correcte des olives - Respect des normes d'entreposage - Respect des normes d'hygiéne et sécurité	• Nettoyage des olives avec une solution alcaline • Différents types de tri Manuel • Cribles statiques ou vibrants • Risques d'altération des olives • Equipements de pesage (Balance, pont bascule) -Techniques du pesage • Entreposage : - Importance - Conditions d'entreposage des olives (Milieu, durée maximale d'entreposage, palissage des aires, gestion des arrivages) • Moyens d'entreposage utilisé • Choix des eaux de lavage • Différents types de lavage • Importance du renouvellement d'eau de lavage • Les conséquences d'un mauvais lavage : - Effet sur les propriétés organoleptiques (odeur, goût, couleur) Effet sur la durée de conservation • Effet sur la durée de conservation

Fiche de présentation du module

Module : Production d'huile d'olive

Code : MQ2

Durée : 120 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer la production d'huile d'olive

Conditions d'évaluation :

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

- Broyeur à meules ou broyeur à disques
- Olives Malaxeur
- Olives broyées
- Extracteur
- Moût d'huile
- Séparateur (centrifugeuse ou presse hydraulique)

A partir de:

- Fiche technique de l'extracteur Broyeur Instructions

Critères généraux de performance :

- Production correcte d'huile d'olive

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
• Broyer les olives • Malaxer les olives broyées • Mettre en marche l'extracteur • Séparer le moût d'huile et les grignons • Introduire le moût d'huile dans le séparateur • Effectuer la centrifugation	- Réalisation correcte des étapes de broyage - La mise en marche de l'extracteur	• Définition du broyage Types de systèmes fondamentalement utilisés • Broyeurs à meules • Broyeurs à marteaux, à couteaux et à disques • Comparaison entre les deux systèmes • Définition du malaxage • Importance du temps alloué au malaxage • Le fonctionnement d'un malaxeur • Les différents types de malaxeurs • Avantage et inconvénients du réchauffement pour le malaxage • Rôle de la méthode utilisée pour le broyage dans l'efficacité du malaxage • Pâte d'huile (mélange hétérogène) Définition Composition de la pâte d'huile • Centrifugation : - Définition - Importance - Séparation huile margarine Centrifugeuse : - Principe de fonctionnement Mode d'exploitation

Fiche de présentation du module

Module : Stockage et conditionnement

Code : MQ3

Durée : 40 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'effectuer le stockage et le conditionnement

Conditions d'évaluation :

- A l'aide de :
  - Cuves en métal inoxydable
  - fosses en marbre ou en faïence
  - Caves à l'abri de la lumière
  - Fut Bouteilles en verre

A partir de :

- Fiche de stock

Critères généraux de performance :

Respect des consignes données par le responsable

Respect des normes environnementales

Sens de l'organisation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de Performance	Eléments de contenus
Effectuer le stockage	Stockage correct de l'huile	- Stockage - Condition de stockage - Moyens de stockage - Conséquences d'un mauvais stockage
Effectuer le conditionnement	Bon conditionnement de l'huile	- Emballage : Définition Matériaux d'emballage de l'huile d'olive - Conditionnement : Définition Technique de conditionnement - Etiquetage

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : Hygiène, sécurité et environnement
Code : MC4
Durée : **20h**

OBJECTIF MODULAIRE

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable d'appliquer les principes d'hygiène, sécurité et environnement

Conditions d'évaluation

- A l'aide: documents, vidéo

- A partir de : Consignes
  Normes d'hygiène, sécurité et environnement

Critères généraux de performances :

- Application correcte des principes d'hygiène et de sécurité
- Sens de responsabilité
- Sens d'observation

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaire	Critères particuliers de performance	Eléments du contenu
Identifier les principes de sécurité propres à la profession	Identification correcte des premiers soins à donner aux blessés	Connaissances du danger Préventions des accidents (Moyens de protection, gestes,….)
Identifier l'accident du travail	Identification correcte de l'accident du travail	Accident du travail : * Définition * Causes * Conséquences
Organiser des secours en cas d'accident	Organisation rapide de secours adéquats en cas d'accident	Notions de secourisme en cas d'accident * Organisation des secours Pharmacie d'urgence Transport des blessés
Donner les premiers soins aux blessés	Identification correcte des premiers soins à donner aux blessés	Les premiers soins
Luter et prévenir en cas d'incendie	Connaissance du danger Utilisation appropriée des moyens de protection	Incendie : Origines Moyens de protection
Respecter l'environnement	Utilisation rationnelle des intrants agricoles Manipulation correcte des produits chimiques	Notions de l'environnement Impact des produits chimiques sur l'environnement Méthodes biologiques

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر