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

Production de fromage

IAA01Q

DECEMBRE 2022

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

1. PROFIL PROFESSIONNEL DE LA QUALIFICATION

I. PRESENTATION DE LA QUALIFICATION

- **Branche professionnelle :** INDUSTRIE AGRO ALIMENTAIRE « IAA »
- **Dénomination de la qualification** : Production de fromage
- **Définition de la qualification**

  Le titulaire du certificat en **Producteur de fromage** est capable **d'exécuter** l'ensemble des opérations liées au métier de fromager

- **Tâches principales :**

  Le titulaire du certificat de qualification professionnelle en **Production de fromage** est chargé de:

  - Appliquer les bases fondamentales de la transformation fromagère
  - Conduire une activité de transformation fromagère
  - Appliquer les normes d'hygiène, sécurité et environnement

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 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 :**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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 épileptique ;
  - Présenter d'allergie aux poussières et aux produits laitiers

IV. IV- RESPONSABILITES :

- **Responsabilités matérielles et personnelles :**
  - Le fromager 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 :**
  - Le fromager 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. 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).

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

2. COMPETENCES LIEES A LA QUALIFICATION

Tableau représentatif des compétences nécessaires à la qualification

Compétences professionnelles	
01	• Appliquer les bases fondamentales de la transformation fromagère
02	• Conduire une activité de transformation fromagère
Compétences complémentaires	
03	Appliquer les règles de l'Hygiène, sécurité et environnement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

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	• Appliquer les bases fondamentales de la transformation fromagère	**40H**
MQ2	• Conduire une activité de transformation fromagère	**120H**
MC1	Hygiène, sécurité et environnement	**20h**

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Répartition trimestrielle /semestrielle des modules

Intitulés des modules	Durée de la formation			
	Cours	TP	Total hebdo	Total
MQ1	4	4	8	80 H
MQ2	4	4	8	120 H
MC1	2	2	4	40h
TOTAUX	10	10	20 heures	240 heures

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

4. CONTENUS DE LA FORMATION

Structure de la formation

Intitulé de la Qualification :

Durée : 240h

Code	Désignation des modules	Durée
MQ1	• Appliquer les bases fondamentales de la transformation fromagère	80h
MQ2	• Conduire une activité de transformation fromagère	120h
Mc2	• Hygiène, sécurité et environnement	40h

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Fiche de présentation du module

Module : bases fondamentales de la transformation fromagère fermière

Code : MQ1

Durée : 80 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module, le stagiaire doit être capable de fabriquer des fromages

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

Matériel de fromagerie

-A partir de :

Diagnostic
Fiche technique
Consignes et directives

Critères généraux de performance :

- Sens de l'organisation
- Respect des normes et consignes
- Respect des règles d'hygiène, sécurité et environnement

WWW.DZPEN.COM | قلم الجزائر

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de Performance	Eléments de contenus
• Appliquer les bases fondamentales de la transformation des fromages lactiques • Appliquer les bases fondamentales de la transformation des fromages à pâte pressée • Appliquer les bases fondamentales de la transformation des fromages à pâte molle • Appliquer les bases fondamentales de la transformation des fromages à pâte persillée • Appliquer les bases fondamentales de la transformation des brousses	Respect le protocols de production de fromage - Respect le Processus de fabrication -Respect Les régles de fabrication de froamge -Respect des régles d'hygiéne et sécurité -	• Les différents composants du lait et les critères d'évaluation de sa qualité • Les différents microorganismes du lait (bactéries, levures et moisissures) et • Rappels sur la composition du lait • Les étapes de la fabrication de fromage à pâte pressée : rôles et paramètres • L'affinage : paramètres d'ambiance et soins • Identification et résolution des défauts de fabrication • Points réglementaires • Les étapes de la fabrication de fromages à pâte molle : rôles et paramètres technologiques • Les étapes de la fabrication de fromages à pâte persillée : rôles et paramètres technologiques • Les principes de fabrication de la brousse : rôles et paramètres technologiques

Fiche de présentation du module

Module : Conduire une activité de transformation fromagère fermière

Code : MQ2

Durée : 120 h

Objectif modulaire

Comportement attendu :

A l'issue de ce module Le stagiaire doit être capable de Choisir et utiliser les différents types de ferments, adaptés aux différents objectifs technologiques fixés Préparer et utiliser des ferments indigènes issus d'un lait cru

Conditions d'évaluation :

A l'aide de :

Le matériel de protection ou ÉPI (Équipement de Protection Individuelle)

Le matériel de grimpe pour travailler en hauteur

Le matériel de coupe ou outils forestiers, pour travailler sur les arbres.

Engins mécaniques

A partir de :

- Etude de cas : présentation de fromages affinés
- Réalisation de différentes solutions de lavage

Critères généraux de performance :

- Respect des méthodes et techniques de travail
- Respect de la réglementation
- Respect des normes d'hygiène ,sécurité et environnement

Objectifs intermédiaires	Critères particuliers de performance	Eléments de contenus
• Conduire une activité de transformation des fromages à pâte filée de type mozzarella • Conduire une activité de transformation des fromages de type feta • Conduire une activité de transformation fromages à caillé doux	Respect le protocols de production de fromage - Respect le Processus de fabrication -Respect Les régles de fabrication de froamge -Respect des régles d'hygiéne et sécurité	• L'affinage et les modifications du fromage • Les paramètres clés de l'affinage (ambiance, locaux) • Les flores d'affinage • Les différents croûtages • L'affinage des fromages lactiques, à pâte molle, à pâte persillée, à pâte pressée non cuite

Fiche de présentation du module

Module : Hygiène, sécurité et environnement
Code :MQ1
Durée : **40h**

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