

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti
		1.	2.	3.	date / signature	date / signature
Domain de compétences opérationnelles 1 – Réception et gestion des marchandises						
Compétence opérationnelle 1.1 – Prendre les décisions relatives à la réception des matières premières						
1.1.3 Echantillons Je prélève des échantillons de manière professionnelle avec les moyens auxiliaires adaptés et suivant le déroulement prévu. (C3)						
1.1.4 Contrôle des matières premières Je contrôle de manière autonome les matières premières en appliquant à chacune les méthodes de contrôle correspondantes pour vérifier les caractéristiques suivantes : Evaluation sensorielle : - détérioration - humidité - couleur - odeur - goût - infestations parasitaires Mesure standardisée : - humidité - poids à l'hectolitre - grains étrangers et autres impuretés - rendement - casse En cas d'inexactitude, j'informe mon supérieur et le service achat des matières premières. (C4)						
1.1.5 Décision de réception A partir des directives de l'entreprise, je décide de la réception. Je documente ma décision à l'aide des pièces correspondantes. (C3)						

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti
		1.	2.	3.	date / signature	date / signature
Compétence opérationnelle 1.2 - Réceptionner, nettoyer et stocker les matières premières						
1.2.1 Préparation de l'installation Je prépare l'installation pour la réception, le prénettoyage et le stockage et je définis le cheminement des produits sur la base du diagramme. Je respecte les résultats de laboratoire et les points suivants d'après les documents de transport : - produit - qualité - label - quantité - fournisseur (C3)						
1.2.4 Réception / prénettoyage / entreposage Je détermine le stockage adapté pour les marchandises livrées, en tenant compte des critères suivants : - caractéristiques du produit - label - teneurs en humidité - températures - impuretés Je surveille et j'optimise le processus de réception, de prénettoyage et d'entreposage. En cas d'humidité excessive des matières premières, j'assure leur séchage avant l'entreposage en fonction des possibilités de						

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti
		1.	2.	3.	date / signature	date / signature
l'entreprise et des directives. (C3)						
Compétence opérationnelle 1.3 – Gérer et surveiller les matières premières						
<p>1.3.1 Surveillance</p> <p>Je surveille les stocks conformément aux directives de l'entreprise, en particulier les quantités stockées, la durée de conservation et la température, et j'assure ainsi la qualité des matières premières conformément à ces directives.</p> <p>J'informe mon supérieur des éventuelles irrégularités et je les documente.</p> <p>Je transvase les matières premières conformément aux directives de l'entreprise. (C4)</p>						
<p>1.3.2 Documents / comptabilité des stocks</p> <p>Je tiens les documents de comptabilité des stocks conformément aux directives de l'entreprise afin d'assurer la traçabilité. (C3)</p>						
<p>1.3.3 Lutte contre les parasites</p> <p>Dans mon travail, je fais attention aux éventuels signes de parasites, en particulier en cas de présence de déjections ou de restes.</p> <p>Je reconnais les parasites et j'en informe les organismes compétents.</p> <p>Je mets en oeuvre consciencieusement les mesures thermiques et mécaniques de lutte contre les parasites conformément aux directives internes et légales, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nettoyage - réfrigération - percussion <p>(C4)</p>						

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage date / signature	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti date / signature
		1.	2.	3.		

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti
		1.	2.	3.	date / signature	date / signature

Domaine de compétences opérationnelles 2 – Fabrication de produits céréaliers (DA)

Compétence opérationnelle 2.1 – Préparer la production et procéder aux réglages (DA)

2.1.1 Nettoyage						
<p>Je prépare les céréales pour la mouture en exécutant les étapes suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - interpréter l'ordre de production, déterminer les sortes, quantités et qualités - selon le produit final, réaliser le mélange de céréales - déterminer le processus de production - régler l'installation de nettoyage en fonction de la qualité des matières premières et des exigences relatives au produit, à l'aide d'un diagramme de processus - nettoyer les céréales et les préparer pour la mouture (mouillage, repos) - classer les co-produits et déterminer leur valorisation. <p>(C5)</p>						
<p>2.1.2 Préparation du moulin</p> <p>Je prépare le moulin pour la mouture en exécutant les étapes suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - régler les machines (broyeurs à cylindres, plansichters, sasseurs) - régler les passages en fonction des exigences du produit fini - définir le cheminement vers la cellule de produit ou l'installation de mélange - choisir la cellule de démarrage. <p>(C5)</p>						

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti
		1.	2.	3.	date / signature	date / signature

Compétence opérationnelle 2.2 – Moudre les matières premières, contrôler le processus et prendre des mesures correctives (DA)						
2.2.1 Démarrage de la production Je démarre le moulin dans l'ordre correct et je règle le débit prédéfini. (C5)						
2.2.2 Processus de production Je surveille et commande la production en exécutant les étapes suivantes: <ul style="list-style-type: none"> - contrôler le processus de production et l'optimiser par des mesures adaptées - contrôler et régler l'alimentation et l'écartement des cylindres - contrôler les tamis des sasseurs, contrôler et adapter l'alimentation et l'aspiration - contrôler le son - contrôler les refus, les extractions et les produits intermédiaires à chaque passage - déposer les produits de passage et en vérifier la couleur - procéder à une analyse granulométrique - contrôler la granulation - effectuer un test de Pekar - contrôler le taux de minéraux (cendres) - vérifier la couleur, les piqûres et le rendement des produits finaux - calculer les postes de mouture. En cas de besoin, j'applique les mesures correctives nécessaires. (C5)						

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti
		1.	2.	3.	date / signature	date / signature
Compétence opérationnelle 2.3 – Utiliser les silos à farine et les installations de mélange (DA)						
2.3.1 Homogénéisation / stockage J'homogénéise les farines de base fabriquées afin de garantir une qualité uniforme de la charge. Je prélève des échantillons, j'entrepose la charge en fonction des produits et je vérifie ou fais vérifier la qualité. (C4)						
2.3.2 Recettes Je prends en charge des recettes et je réalise le mélange. En cas de besoin et selon les résultats de laboratoire, j'adapte la recette. (C3)						
2.3.3 Ordre de mélange Je détermine l'ordre de mélange des farines et j'effectue d'éventuelles charges de rinçage ou je nettoie le mélangeur. (C5)						
2.3.4 Réaliser des mélanges Je réalise différents mélanges à l'aide d'installations de mélange / mélangeurs conformément à la recette et au diagramme. (C3)						

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti
		1.	2.	3.	date / signature	date / signature
Compétence opérationnelle 2.4 – Assurer la logistique des produits (DA)						
2.4.1 Confection Je rassemble les produits finis conformément à la commande, en exécutant les travaux suivants : <ul style="list-style-type: none"> - préparer pour l'expédition en vrac - ensacher - étiqueter / vérifier la déclaration - palettiser Je stocke les produits finis spécifiquement suivant les directives ou je les charge directement. (C3)						
2.4.2 Gestion des stocks Je gère les stocks de produits finis conformément aux directives de l'entreprise et aux principes de stockage. Je contrôle régulièrement : <ul style="list-style-type: none"> - les éventuels parasites - la date de péremption - les influences extérieures telles que l'humidité ambiante - l'état des locaux de stockages, des silos et de leur contenu. (C4)						
2.4.3 Chargement Je transborde ou charge les produits confectionnés ou en vrac en toute sécurité à l'aide des moyens de transport et systèmes de chargement adaptés. (C3)						

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti
		1.	2.	3.	date / signature	date / signature

Domaine de compétences opérationnelles 4 – Qualité, hygiène, entretien, sécurité au travail et protection de l'environnement						
Compétence opérationnelle 4.1 – Garantir la qualité et l'hygiène						
<p>4.1.1 Prescriptions J'applique consciencieusement les prescriptions relatives à la fabrication de denrées alimentaires ou d'aliments pour animaux ainsi que les directives spécifiques à l'entreprise dans mon travail. (C3)</p>						
<p>4.1.2 Assurance-qualité dans le processus de production (DA) Je saisis, évalue et documente la qualité comme suit (en production ou au laboratoire) :</p> <p><i>Application approfondie</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - prélever des échantillons - gérer les échantillons - effectuer un contrôle sensoriel - déterminer l'humidité - déterminer le poids à l'hectolitre - déterminer le rendement - déterminer les impuretés - effectuer un test de Pekar - déterminer la granulation <p>En cas de besoin, j'applique les mesures prescrites et j'assure la qualité nécessaire suivant les directives. (C4)</p>	<p><i>Application spécifique à l'entreprise</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - déterminer la teneur en minéraux - déterminer la teneur en gluten - établir le farinogramme - établir l'extensogramme - établir l'amylogramme 					

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti
		1.	2.	3.	date / signature	date / signature

<p>4.1.4 Hygiène Je garantis l'hygiène au moyen de mesures personnelles et professionnelles adéquates conformément aux prescriptions et standards de l'entreprise. J'assure ainsi la qualité exigée des installations, des processus de travail ainsi que des produits. (C5)</p>						
--	--	--	--	--	--	--

Compétence opérationnelle 4.2 – Entretenir et réparer les installations et machines

<p>4.2.1 Entretien Je nettoie et entretiens les machines et installations conformément aux prescriptions de l'entreprise. Je contrôle la fonctionnalité des machines et installations conformément aux prescriptions de l'entreprise. J'effectue la maintenance des machines et installations conformément au plan de maintenance ou suivant les besoins, par exemple : - détecter les pièces d'usure, les entretenir, remplacer ou signaler - garnir les cadres de tamis - remplacer les tapotins - changer les tamis et les marteaux - remplacer la matrice et les galets - remplacer les manches filtrantes. (C3)</p>						
<p>4.2.2 Dysfonctionnements En cas de dysfonctionnement, j'en localise la cause, je règle le dysfonctionnement de manière autonome ou j'informe l'organisme</p>						

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti
		1.	2.	3.	date / signature	date / signature
compétent. (C3)						
Compétence opérationnelle 4.3 – Garantir la sécurité au travail et la protection de la santé						
4.3.1 Causes Je suis capable d'identifier les causes d'une menace pour la santé et d'en estimer les conséquences possibles. Dans ce domaine, je respecte les règles et dispositions en vigueur dans l'entreprise. (C5)						
4.3.2 Mesures préventives Je respecte systématiquement les instructions d'utilisation et les symboles de danger des substances dangereuses. Je respecte consciencieusement les prescriptions de sécurité des machines. Je m'assure par des mesures adaptées que la sécurité au travail est garantie et que ma santé et celle des autres personnes sont protégées. (C3)						
4.3.3 Premiers secours Je montre comment je dois me comporter en cas d'accident. (C2)						

Compétence professionnelle	Remarques	Contrôle de la formation				
		Prévu pour année d'apprentissage			Objectif d'apprentissage atteint: Maître d'apprentissage	Objectif d'apprentissage atteint: Apprenti
		1.	2.	3.	date / signature	date / signature
Compétence opérationnelle 4.4 – Assurer la protection de l'environnement						
4.4.1 Protection de l'environnement dans l'entreprise J'applique les principes de protection de l'environnement dans l'entreprise, correctement et consciencieusement. Je contribue à une utilisation économe de l'énergie dans mon entreprise. (C3)						
4.4.2 Manipulation des produits J'évite, je réduis, j'élimine ou je sépare les déchets et les matières dangereuses de manière systématique et correcte, conformément aux normes légales et aux prescriptions de l'entreprise.						