

Directives relatives à la procédure de qualification

Meunière CFC / Meunier CFC

Avec les deux orientations

- Denrées alimentaires
- Alimentation animale

(Version du 4 septembre 2013)

Tables des matières

1. Dispositions générales.....	2
2. Aperçu de la procédure de qualification et canevas des notes.....	3
3. Domaine de qualification travail pratique	4
3.1 Description de l'examen	4
3.2 Sous-positions Meunière CFC / Meunier CFC orientation Denrées alimentaires	4
3.3 Sous-positions Meunière CFC / Meunier CFC orientation Alimentation animale	5
4. Domaine de qualification connaissances professionnelles	6
4.1 Description de l'examen	6
4.2 Sous-positions Meunière CFC / Meunier CFC orientation Denrées alimentaires	6
4.3 Sous-positions Meunière CFC / Meunier CFC orientation Alimentation animale	7
5. Domaine de qualification Culture générale.....	7
6. Note d'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles.....	7
7. Feuille de note pour l'attribution de la note totale.....	7
8. Utilisation du dossier de formation comme aide.....	8
9. Entrée en vigueur	8

1. Dispositions générales

1.1. Fondements et but

Les présentes Directives relatives à la procédure de qualification visent à compléter les articles 14-19 de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de meunière CFC / meunier CFC du 4 novembre 2011 et la partie D de la « Procédure de qualification » du plan de formation également du 4 novembre 2011.

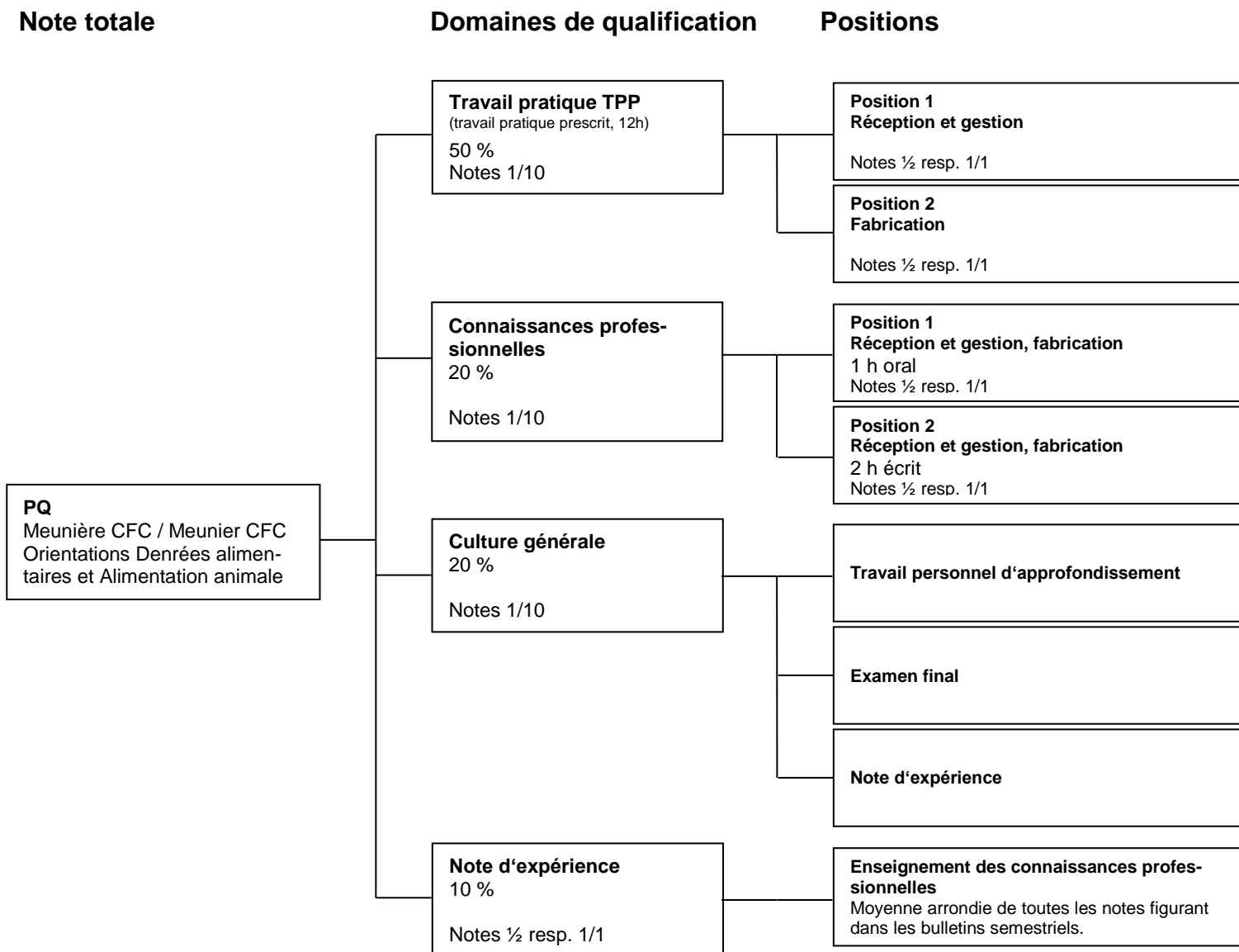
Elles concrétisent la procédure de qualification et fournissent ainsi la base pour la tenue d'examens uniformes sur l'ensemble du territoire national. La procédure de qualification pour le métier de meunière CFC / meunier CFC permet de vérifier si la personne en formation a acquis les compétences opérationnelles définies à l'article 4 de l'Ordonnance sur la formation professionnelle et dans le plan de formation.

1.2. Compétences

Suivant l'article 40, paragraphe 1, de la Loi fédérale sur la formation professionnelle (LFPr) du 13 décembre 2002, les cantons veillent à la réalisation des procédures de qualification. Les attributions et les tâches des expertes et des experts aux examens sont précisées dans l'Ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr) du 19 novembre 2003 ainsi que dans le Manuel de l'IFFP pour expertes et experts aux procédures de qualification de la formation professionnelle initiale.

Pour l'organisation et la direction des examens de fin d'apprentissage on fait appel à des chefs experts.

2. Aperçu de la procédure de qualification et canevas des notes



3. Domaine de qualification travail pratique

Pour le domaine de qualification « travaux pratiques », l'évaluation se fait sous forme d'un travail pratique prescrit (TPP).

3.1 Description de l'examen

Le TPP a une durée de 12 heures. Ce TPP permet d'évaluer les compétences professionnelles grâce à des tâches pratiques imposées. Les tâches demandées se fondent sur les objectifs évaluateurs de l'entreprise et des cours interentreprises ainsi que sur les compétences méthodologiques, sociales et personnelles conformément au plan de formation. Le travail pratique comporte la réalisation de tâches pratiques propres au métier de Meunière CFC / Meunier CFC dans l'entreprise ainsi que la documentation des différentes procédures de travail. La complexité et le niveau d'exigence des travaux pratiques se fondent sur les compétences opérationnelles attendues de la part d'une personne qui arrive en fin de formation. Sont évalués aussi bien les processus que les résultats de travail. Par année, toutes les personnes soumises à un examen se voient imposer des tâches identiques établies par une commission centrale.

3.2 Sous-positions Meunière CFC / Meunier CFC orientation Denrées alimentaires

Position 1 : Réception et gestion des marchandises ; Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement			
	Pondération de la note	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
1.1 Réception et gestion des marchandises	50%	1.1.3; 1.1.4; 1.1.5; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.1; 1.3.2; 1.3.3	1.1.4
1.2 Garantir l'hygiène	10%	4.1.1; 4.1.4	4.1.4
1.3 Garantir la qualité	10%	4.1.1; 4.1.3; 4.1.2	4.1.2
1.4 Entretien	10%	4.2.1; 4.2.2	
1.5 Sécurité au travail	10%	4.3.1; 4.3.2; 4.3.3	4.3.1; 4.3.2;
1.6 Protection de l'environnement	10%	4.4.1; 4.4.2	4.4.1

Position 2 : Fabrication de produits céréaliers ; Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement			
	Pondération de la note	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
2.1 Fabrication de produits céréaliers	50%	2.1.1; 2.1.2; 2.2.1; 2.2.2; 2.3.1; 2.3.2; 2.3.3; 2.3.4; 2.4.1; 2.4.2; 2.4.3;	2.2.1; 2.2.2; 2.4.3
2.2 Garantir l'hygiène	10%	4.1.1; 4.1.4	4.1.4
2.3 Garantir la qualité	10%	4.1.1; 4.1.3; 4.1.2	4.1.2
2.4 Entretien	10%	4.2.1; 4.2.2	
2.5 Sécurité au travail	10%	4.3.1; 4.3.2; 4.3.3	4.3.1; 4.3.2;
2.6 Protection de l'environnement	10%	4.4.1; 4.4.2	4.4.1

3.3 Sous-positions Meunière CFC / Meunier CFC orientation Alimentation animale

Position 1 : Réception et gestion des marchandises ; Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement			
	Pondération de la note	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
1.1 Réception et gestion des marchandises	50%	1.1.3;1.1.4; 1.1.5; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.1; 1.3.2; 1.3.3	1.1.4
1.2 Garantir l'hygiène	10%	4.1.1; 4.1.4	4.1.4
1.3 Garantir la qualité	10%	4.1.1; 4.1.2	4.1.2
1.4 Entretien	10%	4.2.1; 4.2.2	
1.5 Sécurité au travail	10%	4.3.1; 4.3.2; 4.3.3	4.3.1; 4.3.2;
1.6 Protection de l'environnement	10%	4.4.1; 4.4.2	4.4.1

Position 2 : Fabrication d'aliments pour animaux ; Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement			
	Pondération de la note	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
2.1 Fabrication d'aliments pour animaux	50%	3.1.1; 3.1.2; 3.1.3; 3.2.1; 3.2.2; 3.3.1; 3.3.2; 3.3.3; 3.3.4; 3.4.1; 3.4.2; 3.4.3	3.1.1; 3.4.3
2.2 Garantir l'hygiène	10%	4.1.1; 4.1.4	4.1.4
2.3 Garantir la qualité	10%	4.1.1; 4.1.2	4.1.2
2.4 Entretien	10%	4.2.1; 4.2.2	
2.5 Sécurité au travail	10%	4.3.1; 4.3.2; 4.3.3	4.3.1; 4.3.2;
2.6 Protection de l'environnement	10%	4.4.1; 4.4.2	4.4.1

4. Domaine de qualification connaissances professionnelles

Au niveau de ce domaine de qualification est vérifiée l'obtention des objectifs évaluateurs en termes d'enseignement des connaissances professionnelles, à raison de deux heures pour l'épreuve écrite et d'une heure pour l'épreuve orale.

4.1 Description de l'examen

Position 1 (orientation denrées alimentaires et alimentation animale)

La position 1 (épreuve orale) a lieu sous forme d'un entretien professionnel pour les deux types d'orientations. La durée totale de l'examen est d'une heure. Il est subdivisé en trois sous-positions.

La note globale pour la position 1 correspond à la moyenne arithmétique des trois sous-positions.

Position 2 (orientation denrées alimentaires et alimentation animale)

La position 2 (épreuve écrite) a lieu sous forme d'un examen écrit individuel pour les deux types d'orientations. La durée totale de l'examen est de deux heures. Il est subdivisé en trois sous-positions.

La note globale pour la position 1 correspond à la moyenne arithmétique des trois sous-positions.

4.2 Sous-positions Meunière CFC / Meunier CFC orientation Denrées alimentaires

Position 1 : Réception et gestion des marchandises ; Fabrication de produits céréaliers ; Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement (épreuve orale)			
	Durée	Pondération de la note	Objectifs évaluateurs à vérifier enseignement des connaissances professionnelles
1.1 Réception et gestion des marchandises	20'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
1.2 Fabrication de produits céréaliers	20'	33.3%	2.1.1; 2.1.2; 2.3.1; 2.3.4; 2.4.2
1.3 Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement	20'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.1.3; 4.3.2; 4.4.1

Position 2 : Réception et gestion des marchandises ; Fabrication de produits céréaliers ; Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement (épreuve écrite)			
	Durée	Pondération de la note	Objectifs évaluateurs à vérifier enseignement des connaissances professionnelles
2.1 Réception et gestion des marchandises	40'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
2.2 Fabrication de produits céréaliers	40'	33.3%	2.1.1; 2.1.2; 2.3.1; 2.3.4; 2.4.2
2.3 Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement	40'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.1.3; 4.3.2; 4.4.1

4.3 Sous-positions Meunière CFC / Meunier CFC orientation Alimentation animale

Position 1 : Réception et gestion des marchandises ; Fabrication d'aliments pour animaux ; Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement (épreuve orale)			
	Durée	Pondération de la note	Objectifs évaluateurs à vérifier enseignement des connaissances professionnelles
1.1 Réception et gestion des marchandises	20'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
1.2 Fabrication d'aliments pour animaux	20'	33.3%	3.1.1; 3.3.1; 3.4.2
1.3 Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement	20'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.3.2; 4.4.1

Position 2 : Réception et gestion des marchandises ; Fabrication d'aliments pour animaux ; Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement (épreuve écrite)			
	Durée	Pondération de la note	Objectifs évaluateurs à vérifier enseignement des connaissances professionnelles
2.1 Réception et gestion des marchandises	40'	33.3%	1.1.1; 1.1.2; 1.1.4; 1.2.1; 1.2.4; 1.3.2; 1.3.3
2.2 Fabrication d'aliments pour animaux	40'	33.3%	3.1.1; 3.3.1; 3.4.2
2.3 Garantir l'hygiène, la qualité, l'entretien, la sécurité au travail et la protection de l'environnement	40'	33.3%	4.1.1; 4.1.2; 4.3.2; 4.4.1

5. Domaine de qualification Culture générale

La base du domaine de qualification Culture générale est l'Ordonnance du SEFRI concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale du 27 avril 2006 (Etat le 1^{er} janvier 2013).

6. Note d'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles

La note d'expérience de l'enseignement des connaissances professionnelles est définie à l'article 17, paragraphe 3 de l'Ordonnance de SEFRI sur la formation professionnelle initiale de meunière/meunier CFC du 4 novembre 2011, ainsi que dans le plan de formation de l'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale de meunière CFC / meunier CFC sous la partie B « Tableau des leçons de l'école professionnelle ».

Le Centre suisse de services Formation professionnelle / orientation professionnelle, universitaire et de carrière (CSFO) met à disposition des écoles professionnelles un formulaire pour l'établissement de la note d'expérience (voir www.gv.berufsbildung.ch « Feuilles de notes d'expérience d'école professionnelle »).

7. Feuille de note pour l'attribution de la note totale

Le Centre suisse de services Formation professionnelle / orientation professionnelle, universitaire et de carrière (CSFO) met à disposition des instances examinatrices cantonales un formulaire pour l'attribution de la note totale dans le cadre de la procédure de qualification (voir www.gv.berufsbildung.ch, « Feuille de notes de la procédure de qualification »).

8. Utilisation du dossier de formation comme aide

Travail pratique :	L'emploi des moyens auxiliaires, outillages et matériels est déterminé par les responsables des examens et est porté à la connaissance des personnes en formation à temps.
Dossier de formation :	Le dossier de formation personnelle ainsi que les documents relatifs aux cours interentreprises peuvent être utilisés lors des travaux pratiques dans le cadre de la procédure de qualification.
Connaissances professionnelles :	Les moyens auxiliaires autorisés pour l'épreuve écrite sont déterminés par les rédacteurs des questionnaires d'examens et mentionnés sur les documents ad hoc. Les moyens auxiliaires autorisés pour l'épreuve orale sont déterminés par les rédacteurs des questionnaires d'examens. L'information des personnes en formation incombe aux responsables des examens et aux formateurs.

9. Entrée en vigueur

Les Directives relatives à la procédure de qualification entrent en vigueur le 4 septembre 2013 et restent d'application jusqu'à révocation.

Le 4 septembre 2013, les Directives ont été soumises à la commission pour le développement professionnel et la qualité (D&Q) pour avis à l'AMTM en vue d'une approbation.

Association suisse du monde du travail de la meunerie AMTM

Armin Käser

Président



Olivier Piot

Vice-président

