
DIRECTIVES

relatives au règlement de l'examen professionnel

Technologue en denrées alimentaires
avec brevet fédéral

du 17 mai 2023

Sommaire

1. Introduction	3
2. Profil de la profession.....	3
3. Conditions d'admission.....	4
4. Composantes de l'examen.....	5
5. Épreuve 1: Connaissances spécialisées	5
6. Épreuve 2: Travail pratique.....	6
7. Voies de droit.....	7
8. Retrait	7
9. Annexe: profil de qualification – compétences opérationnelles.....	7

Glossaire:

EP	Examen professionnel
CFC	Certificat fédéral de capacité (pour les formations initiales de 3/4 ans)
EPS	Examen professionnel supérieur
TDA	Technologue en denrées alimentaires
SEFRI	Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation

1. Introduction

1.1 Objectif de ces directives

Ces directives complètent le règlement d'examen de et le commentent ou le développent. Elles sont rédigées par la commission d'examen, vérifiées périodiquement et adaptées si nécessaire.

1.2 Destinataires

Les présentes directives servent à informer de manière exhaustive les candidats, les experts ainsi que les prestataires de cours préparatoires à l'examen.

1.3 Applicabilité

Au moment de l'annonce de l'examen professionnel, les directives applicables pour l'examen annoncé sont publiées sur le site Internet de la Communauté de travail Technologues en denrées alimentaires: www.lebensmitteltechnologe.ch/fr/.

1.4 Commission d'examen

La composition et les tâches de la commission d'examen sont décrites dans le règlement d'examen, ch. 2 et suivants.

1.5 Organe responsable de l'examen/secrétariat d'examen

Communauté de travail Technologues en denrées alimentaires (CT TDA)
Effingerstrasse 6a, 3001 Berne
Tél. +41 31 529 50 80
www.lebensmitteltechnologe.ch/fr/

1.6 Informations, documents et formulaires

Toutes les informations, documents ou formulaires relatifs à l'examen professionnel de technologue en denrées alimentaires sont disponibles sur le site Internet de la CT TDA:
<http://www.lebensmitteltechnologen.ch/fr/>

2. Profil de la profession

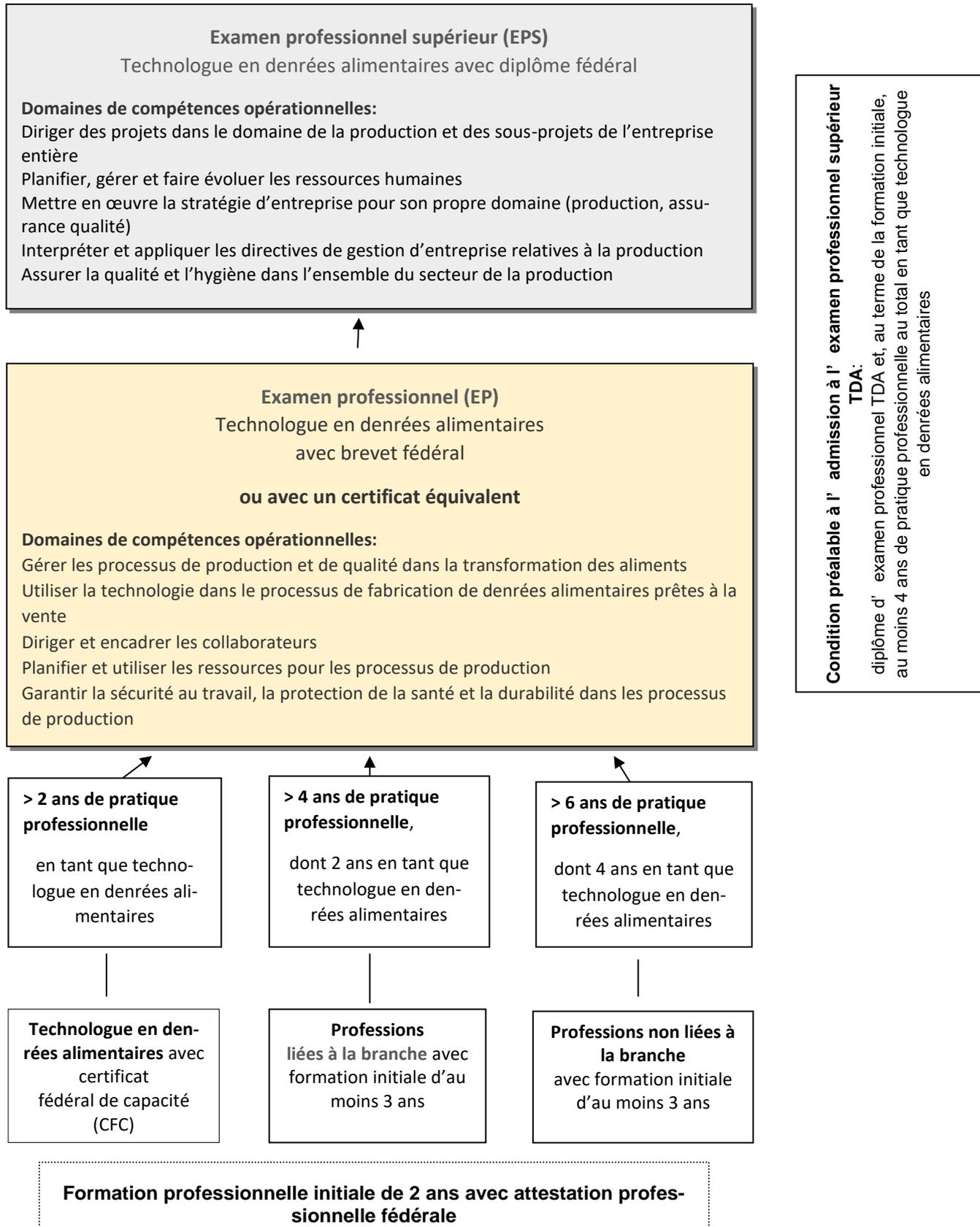
Le profil de la profession est présenté au ch. 1.2 du règlement d'examen.

Le profil de la profession (basé sur les domaines de compétences opérationnelles) constitue, conjointement avec l'aperçu des compétences opérationnelles professionnelles et le niveau d'exigence (description des compétences opérationnelles professionnelles, y compris les critères de performance), le profil de qualification. Vous trouverez plus de détails à ce sujet dans l'annexe de ces directives.

3. Conditions d'admission

Les conditions d'admission sont décrites en détail au ch 3.3 du règlement d'examen.

Le parcours de la formation initiale au diplôme fédéral:



Compensation des inégalités frappant les personnes avec handicap :

Une compensation des inégalités à l'examen final doit être sollicitée auprès de la commission d'examen au plus tard lors de l'inscription à l'examen. La commission d'examen décide de l'octroi et des modalités d'une telle compensation. Pour plus d'informations à ce sujet, se reporter à la notice « Compensation des inégalités frappant les personnes handicapées dans le cadre d'examens professionnels et d'examens professionnels supérieurs » sur le site www.sefri.admin.ch.

4. Composantes de l'examen

L'examen professionnel est organisé selon les épreuves suivantes:

Épreuve	Forme d'examen	Durée	Pondération
1	Connaissances spécialisées		1
Point d'appréciation 1.1 Domaine de compétences opérationnelles A et E	Oral avec exercice préparatoire	1 h de préparation, 1 h d'examen (Le candidat démarre l'entretien professionnel avec la marche à suivre et une proposition de solution en relation avec l'exercice préparatoire)	2
Point d'appréciation 1.2 Domaine de compétences opérationnelles B et D	écrit	1,5 h	2
Point d'appréciation 1.3 Domaine de compétences opérationnelles C	Jeu de rôle et entretien professionnel avec exercice préparatoire	15 min de préparation, 30 min d'examen (dont 15 min de jeu de rôle et 15 min d'entretien professionnel)	1
2	Travail pratique		1
Travail pratique orienté vers l'entreprise	écrit	Préparé à l'avance/ max. 8 semaines	
Présentation	oral	30 min	
Entretien professionnel	oral	30 min	
	Total	5 h 15 min	

Les chapitres suivants donnent plus de détails sur les deux épreuves.

5. Épreuve 1: Connaissances spécialisées

L'épreuve Connaissances spécialisées comprend trois points d'appréciation permettant de tester les critères de performance des domaines de compétences opérationnelles suivants, comme suit:

1.1	A et E	Gérer les processus de production et de qualité dans la transformation des aliments Garantir la sécurité au travail, la protection de la santé et la durabilité dans les processus de production	1 h	oral, avec exercice préparatoire, 60 minutes de préparation
1.2	B et D	Processus de la technologie alimentaire Planifier et utiliser les ressources pour les processus de production	1,5 h	écrit
1.3	C	Diriger et encadrer les collaborateurs	30 min	Jeu de rôle et entretien professionnel (15 minutes chacun), 15 minutes de préparation

L'aperçu et les différents domaines de compétences opérationnelles avec les compétences opérationnelles professionnelles et les critères de performance détaillés figurent en annexe de ces directives. Les questions d'examen se basent sur les critères de performance qui y sont définis.

Le **point d'appréciation 1.1** comprend l'entretien professionnel avec la marche à suivre et une proposition de solution sur un énoncé reçu au préalable concernant les domaines de compétences opérationnelles A et E : *Gérer les processus de production et de qualité dans la transformation des aliments et sécurité au travail, protection de la santé et durabilité*. Les candidats reçoivent l'énoncé 60 minutes avant l'examen et se préparent sur le lieu de l'examen.

Le **point d'appréciation 1.2** est un examen écrit sur les domaines de compétences opérationnelles B et D. *Utiliser la technologie dans le processus de fabrication de denrées alimentaires prêtes à la vente et planifier et utiliser les ressources pour les processus de production*.

Le **point d'appréciation 1.3** est un examen oral sous forme de jeu de rôle suivi d'un entretien professionnel (30 minutes au total, 15 minutes chacun) sur le domaine de compétences opérationnelles C. *Diriger et encadrer les collaborateurs*. Les candidats reçoivent l'énoncé 15 minutes avant l'examen et se préparent sur le lieu de l'examen.

6. Épreuve 2: Travail pratique

Par travail pratique (8 semaines maximum pour la rédaction), on entend un travail écrit à vocation pratique. Le travail pratique se base sur un processus qui contribue à la création de valeur de l'entreprise et qui présente une certaine complexité. Il existe des problèmes ou des défis en rapport avec ce processus, lesquels doivent être mis en lumière par le travail pratique. Le travail pratique met en relation des contenus issus du domaine d'activité du candidat au niveau d'exigence défini dans le profil de qualification.

Le candidat définit la tâche, planifie, réalise et documente son travail pratique.

- La commission d'examen publie le calendrier de rédaction du travail pratique dès le lancement des inscriptions à l'examen.
- Lors de l'inscription à l'examen professionnel auprès de la commission d'examen, deux ébauches de concept doivent être envoyées et un coach doit être annoncé. Le coach est un collaborateur de l'entreprise.

- En soumettant les ébauches, le candidat remet l'accord écrit de l'entreprise qui l'emploie pour la rédaction du travail pratique (cachet de l'entreprise/signature).
- La commission d'examen décide de l'adéquation des ébauches de concept, procède à la sélection et attribue deux experts ou expertes pour l'examen. Le travail pratique à rédiger et les experts sont communiqués aux candidats au plus tard quatre semaines avant la dernière date possible pour l'entretien initial.

La procédure à suivre en cas de demande de récusation d'une experte ou d'un expert est décrite au point 4.14 du règlement d'examen.

7. Voies de droit

Voir l'article 7.3 du règlement d'examen concernant la procédure de recours. Une fiche d'information sur le droit de consultation du dossier, ainsi que sur les recours contre la non-admission à l'examen et le non-octroi du brevet fédéral, peuvent être téléchargées sur le site Internet du SEFRI ([Associations de branches \(admin.ch\)](https://www.sefri.admin.ch)).

8. Retrait

Outre la maternité, la paternité est également reconnue comme motif de retrait valable pendant deux semaines à compter de la naissance (conformément au ch. 4.22, let. a du règlement d'examen).

9. Annexe: profil de qualification – compétences opérationnelles

- Aperçu des compétences opérationnelles
- Domaines de compétences opérationnelles avec critères de performance

Berne, le 18 avril 2023

Communauté de travail Technologues en denrées alimentaires

Le président:



Dominik Cadosch

Aperçu des compétences opérationnelles EP technologique en denrées alimentaires

Domaines de compétences opérationnelles

Compétences opérationnelles

A	Gérer les processus de production et de qualité dans la transformation des aliments	A1: Appliquer les directives de la législation alimentaire et de l'assurance qualité	A2: Assurer le flux d'informations en cas de travail par postes	A3: Prendre des mesures en cas de dysfonctionnements ou d'écart de qualité	A4: Utiliser des outils d'amélioration et proposer des mesures d'optimisation dans les processus de production	A5: Accompagner les essais dans le développement de produits et introduire de nouveaux produits
B	Utiliser la technologie dans le processus de fabrication de denrées alimentaires prêtes à la vente	B1: Garantir les processus technologiques pour le transport et la transformation des aliments	B2: Contrôler les procédés de conservation des denrées alimentaires	B3: Remplir et conditionner les denrées alimentaires selon les directives de l'entreprise et contrôler le processus de conditionnement	B4: Utiliser efficacement les gaz alimentaires dans la transformation et le conditionnement	
C	Diriger et encadrer les collaborateurs	C1: Adopter un style de gestion adapté aux situations typiques des entreprises de production	C2: Mener des entretiens avec les collaborateurs et évaluer les objectifs	C3: Diriger des réunions d'équipe de manière structurée et efficace	C4: Planifier et dispenser des formations internes sur les compétences liées à la production	C5: Former et encadrer des apprentis
D	Planifier et utiliser les ressources pour les processus de production	D1: Définir un plan de production sur la base des commandes et en assurer la mise en œuvre	D2: Planifier les ressources humaines pour les différents processus de production et les déployer en fonction des besoins	D3: Déterminer les besoins en matières premières et en matériel de conditionnement et les mettre à disposition		
E	Garantir la sécurité au travail, la protection de la santé et la durabilité dans les processus de production	E1: Évaluer les risques dans le domaine de la sécurité au travail et de la protection de la santé lors de la production de denrées alimentaires	E2: Évaluer les mesures de sécurité au travail et de protection de la santé dans des processus de production concrets	E3: Appliquer des mesures de protection de l'environnement et de développement durable dans les processus de production	E4: Évaluer les denrées alimentaires du point de vue de la santé	

A Gérer les processus de production et de qualité dans la transformation des aliments		
Description du domaine d'activité	<p>Les technologues en denrées alimentaires avec brevet fédéral (EP) contrôlent en permanence les processus de production et de nettoyage. Ils veillent à ce que les productions, les nettoyages et les écarts soient documentés de manière compréhensible conformément aux directives. En cas d'écarts, ils prennent les mesures adéquates.</p> <p>Ils utilisent les outils d'amélioration appropriés pour analyser l'écart en détail et définir des mesures d'optimisation durables.</p>	
Contexte	<p>Les consommatrices et consommateurs souhaitent des aliments sûrs. Pour pouvoir répondre aux exigences en matière de sécurité alimentaire, il est important de maîtriser les systèmes d'analyse des risques (HACCP) et les bonnes pratiques de production du secteur. La compréhension des dispositions légales, des ordonnances et des besoins spécifiques des clients permet de mettre en œuvre des systèmes d'assurance qualité conformément aux normes en vigueur dans le secteur. Les processus de production et de nettoyage doivent aujourd'hui être documentés de manière transparente et compréhensible. Les responsabilités doivent être définies et clarifiées.</p> <p>Différents outils informatiques facilitent la saisie et l'évaluation des données.</p>	
Compétences opérationnelles professionnelles	Particularité	Critères de performance:
<p>A1 Appliquer les directives de la législation alimentaire et de l'assurance qualité</p> <p>A2 Assurer le flux d'informations en cas de travail par postes</p> <p>A3 Prendre des mesures en cas de dysfonctionnements ou d'écarts de qualité</p> <p>A4 Utiliser des outils d'amélioration et proposer des mesures d'optimisation dans les processus de production</p>		<p>Les technologues en denrées alimentaires avec brevet fédéral sont capables:</p> <p>A1.1 d'expliquer et de justifier les concepts HACCP de l'entreprise.</p> <p>A1.2 de définir des points pour le contrôle du respect des prescriptions.</p> <p>A1.3 d'effectuer des contrôles, de les documenter et de les analyser.</p> <p>A1.4 de former les collaborateurs en matière de sécurité alimentaire.</p> <p>A2.1 d'enregistrer correctement les événements survenant au sein de l'équipe et de les rapporter aux responsables hiérarchiques ou aux chefs et cheffes d'équipe.</p> <p>A2.2 d'établir des tableaux de réglage et d'élaborer des instructions de travail, et en informer les collaborateurs.</p> <p>A2.3 de tenir un plan de nettoyage pour chaque ligne et en contrôler le respect.</p>

<p>A5 Accompagner les essais dans le développement de produits et introduire de nouveaux produits</p>		<p>A3.1 de faire arrêter l'installation en cas de panne ou d'écart de qualité, de remettre l'installation dans un état plus sûr et d'informer les postes en amont et en aval.</p> <p>A3.2 d'analyser les dysfonctionnements et évaluer leur impact sur l'ensemble du processus.</p> <p>A3.3 de remédier à la panne ou, si nécessaire, faire appel à d'autres services (AQ, technique, personnel externe spécialisé).</p> <p>A3.4 de ramener le processus à son état normal après une panne.</p> <p>A4.1 d'utiliser des outils d'amélioration tels que 5S, PDCA (Plan-do-check-act), PAC (Processus d'amélioration continue) TMP (Total Product Maintenance), SFM (Shop Floor Management), des diagrammes ou l'analyse coût-bénéfice.</p>
<p>Compétences personnelles/sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaille de manière fiable et autonome • Travaille de manière structurée • Est capable de penser de manière systémique • Communique clairement • A le sens des responsabilités 		<p>A4.2 de collecter, d'enregistrer et d'évaluer des indicateurs appropriés (LT, OEE, QUA).</p> <p>A4.3 de formuler et de justifier des mesures d'optimisation.</p> <p>A5.1 d'effectuer les préparatifs nécessaires à un essai.</p> <p>A5.2 d'effectuer des prélèvements d'échantillons et d'enregistrer des paramètres.</p> <p>A5.3 de lancer un nouveau produit en collaboration avec les différents services spécialisés.</p>
<p>Attestation de compétences</p>		
<p>Le domaine de compétences Gérer les processus de production et de qualité dans la transformation des aliments est l'objet de l'examen professionnel et est évalué de la manière suivante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domaines de compétences opérationnelles A et E évalués en commun à l'oral avec exercice préparatoire pendant 1 h. L'entretien professionnel d'une heure est ouvert par le candidat avec la démarche proposée et une proposition de solution. 		

B Utiliser la technologie dans le processus de fabrication de denrées alimentaires prêtes à la vente		
Description du domaine d'activité	Les technologues en denrées alimentaires avec brevet fédéral (EP) maîtrisent les technologies utilisées pour la fabrication, le traitement et le conditionnement. Ils contribuent à ce que les produits puissent être fabriqués dans le respect de la qualité souhaitée et que leur durée de conservation prévue soit atteinte. Ils surveillent les processus de production, interprètent les résultats des mesures et commandent les installations nécessaires.	
Contexte	<p>La gamme de produits de l'industrie alimentaire est vaste et comprend des produits de boulangerie, du chocolat, des produits secs, de la confiserie, des produits prêts à la consommation, des produits à base de viande, ainsi que différentes boissons et de la bière. Les procédés de transport, de transformation et de conditionnement varient également selon les matières premières utilisées, les étapes de fabrication ainsi que le produit fabriqué.</p> <p>Il est important de bien comprendre les spécificités de chaque procédé afin de pouvoir utiliser et faire fonctionner correctement les installations et les machines.</p>	
Compétences opérationnelles professionnelles	Particularité	Critères de performance:
<p>B1 Garantir les processus technologiques pour le transport et la transformation des aliments</p> <p>B2 Contrôler les procédés de conservation des denrées alimentaires</p> <p>B3 Remplir et conditionner les denrées alimentaires selon les directives de l'entreprise et contrôler le processus de conditionnement</p> <p>B4 Utiliser efficacement les gaz alimentaires dans la transformation et le conditionnement</p>		<p>Les technologues en denrées alimentaires avec brevet fédéral sont capables:</p> <p>B1.1 de décrire et d'expliquer les procédés de transport et de transformation des matières premières en aliments en morceaux, en poudre, pâteux et liquides.</p> <p>B1.2 d'expliquer la structure, les possibilités d'utilisation et les principes de fonctionnement des différentes installations et machines et de les utiliser correctement.</p> <p>B2.1 d'expliquer les modes de fonctionnement et l'utilisation des procédés de conservation, les contrôler et de les utiliser correctement.</p> <p>B2.2 d'enregistrer et d'interpréter des résultats de mesure qualitatifs et réguler ainsi les processus.</p> <p>B2.3 d'énumérer les facteurs de concepts obstacles et d'expliquer leur importance.</p> <p>B3.1 de remplir, de conditionner et, le cas échéant, de traiter les denrées alimentaires dans les règles de l'art et conformément aux directives de l'entreprise.</p>

<p>Compétences personnelles/sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Travaille de manière fiable et autonome • Est capable de penser de manière systémique • S'approprie les connaissances • Procède de manière structurée 	<p>B3.2 de diriger, de contrôler et de corriger le processus de remplissage ou de conditionnement selon les directives de l'entreprise.</p> <p>B4.1 d'expliquer l'effet des différents gaz alimentaires et de les utiliser correctement et efficacement dans les processus de fabrication et de conditionnement.</p>
<p>Attestation de compétences</p>	
<p>Le domaine de compétences Utiliser la technologie dans le processus de fabrication de denrées alimentaires prêtes à la vente est l'objet de l'examen professionnel et est évalué de la manière suivante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domaines de compétences opérationnelles B et D sous forme d'examen écrit commun, 1,5 h 	

C Diriger et encadrer les collaborateurs		
Description du domaine d'activité	<p>Les technologues en denrées alimentaires avec brevet fédéral dirigent et encadrent leurs collaborateurs dans le cadre de leur responsabilité vis-à-vis des différents processus de production et en tenant compte de l'entreprise toute entière. Ils développent un environnement de travail agréable et motivent les collaborateurs dans leur travail. Ils tiennent compte des différentes capacités et origines culturelles des collaborateurs dans les processus de production.</p> <p>Ils mènent des entretiens d'équipe et des entretiens individuels, qualifient les prestations et définissent des objectifs ou des mesures. Ils jouent un rôle important dans la formation et l'encadrement des apprentis.</p>	
Contexte	<p>Les exigences en matière de gestion et d'encadrement du personnel ne cessent d'augmenter.</p> <p>Les collaborateurs sont un facteur de réussite essentiel de l'entreprise et doivent bénéficier d'un encadrement et d'un soutien permanents. La fusion des différentes cultures et des différentes valeurs est un enjeu majeur pour que les collaborateurs dans les différents processus de production s'identifient à leur travail, à leur équipe et à l'entreprise toute entière.</p> <p>Les normes et les directives du service des ressources humaines doivent être respectées.</p>	
Compétences opérationnelles professionnelles	Particularité	Critères de performance:
<p>C1 Adopter un style de gestion adapté aux situations typiques des entreprises de production</p> <p>C2 Mener des entretiens avec les collaborateurs et contrôler les objectifs</p> <p>C3 Diriger des réunions d'équipe de manière structurée et efficace</p> <p>C4 Planifier et dispenser des formations internes sur les compétences liées à la production</p> <p>C5 Former et encadrer des apprentis</p>		<p>Les technologues en denrées alimentaires avec brevet fédéral sont capables:</p> <p>C1.1 d'adopter des styles de gestion adaptés aux situations et de tenir compte des différences culturelles.</p> <p>C1.2 de réfléchir à son comportement de direction et de l'améliorer.</p> <p>C2.1 de préparer, de mener et de documenter des entretiens avec les collaborateurs.</p> <p>C2.2 d'évaluer objectivement les performances des collaborateurs et de leur donner un retour lors de l'entretien.</p> <p>C2.3 de définir des mesures et des objectifs réalistes et de les évaluer régulièrement.</p> <p>C2.4 de servir de médiateur dans des situations de conflit et de prendre des décisions si nécessaire.</p>

		<p>C3.1 de fixer les objectifs d'une réunion d'équipe, de choisir les participants et de les inviter.</p> <p>C3.2 de créer des conditions idéales pour les réunions d'équipe.</p> <p>C3.3 de diriger des réunions de manière structurée et efficace et d'en assurer la rédaction du compte rendu.</p> <p>C4.1 de déterminer le contenu des formations d'équipe/d'entreprise sur la base des directives et de sa propre analyse dans le travail quotidien.</p> <p>C4.2 de planifier et de réaliser des formations d'équipe/d'entreprise pour son propre domaine de responsabilité et d'évaluer le succès de l'apprentissage.</p> <p>C5.1 de former, de soutenir et d'encourager les apprentis de manière ciblée, conformément au programme de formation.</p>
<p>Compétences personnelles/sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communique volontiers et avec aisance • Fait preuve d'empathie • Joue un rôle de modèle par son comportement personnel 		<p>C5.2 de mener des entretiens de qualification avec les apprentis et de fixer des objectifs.</p> <p>C5.3 d'organiser et de réaliser des contrôles intermédiaires.</p> <p>C5.4 de rechercher des solutions en cas de problèmes avec toutes les parties concernées (apprentis, tuteurs, école professionnelle, autres collaborateurs).</p>
<p>Attestation de compétences</p>		
<p>Le domaine de compétences Diriger et encadrer les collaborateurs est l'objet de l'examen professionnel et est évalué de la manière suivante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • examen oral avec exercice préparatoire, 30 min 		

D Planifier et utiliser les ressources pour les processus de production		
Description du domaine d'activité	<p>Les technologues en denrées alimentaires avec brevet fédéral organisent les ressources nécessaires conformément à un plan de production précis. Ils composent des équipes de collaborateurs spécialement formés et préparent des plans d'action. Ils gèrent au besoin les matières premières, les produits semi-finis et les matériaux de conditionnement, et organisent les infrastructures et les installations nécessaires au plan de production.</p> <p>Ils veillent à ce que les objectifs du plan de production soient respectés en termes de quantité et de qualité dans les délais impartis.</p>	
Contexte	<p>Les exigences en matière de transformation et de production de denrées alimentaires évoluent constamment et jouent un rôle essentiel pour toute entreprise. Un plan de production bien élaboré et suivi de près garantit efficacité et rentabilité à une entreprise de transformation alimentaire.</p> <p>Les différentes ressources (ressources humaines, infrastructure, installations, matériaux, etc.) sont essentielles, et leur utilisation doit être sans cesse optimisée afin de garantir un avantage concurrentiel pour la qualité souhaitée.</p>	
Compétences opérationnelles professionnelles	Particularité	Critères de performance:
<p>D1 Définir un plan de production sur la base des commandes et en assurer la mise en œuvre.</p> <p>D2 Planifier les ressources humaines pour les différents processus de production et les déployer en fonction des besoins</p> <p>D3 Déterminer les besoins en matières premières et en matériel de conditionnement et les mettre à disposition</p>	<p>Une attention particulière doit être accordée à la réduction des émissions polluantes et à une utilisation efficace de l'énergie.</p>	<p>Les technologues en denrées alimentaires avec brevet fédéral sont capables:</p> <p>D1.1 de déterminer, sur la base des commandes, les ressources nécessaires (machines, main-d'œuvre) à l'aide d'outils de planification de la production.</p> <p>D1.2 d'établir un plan de production, de demander les ressources nécessaires et de les utiliser le plus efficacement possible.</p> <p>D2.1 de planifier les ressources humaines en tenant compte des compétences individuelles, des prescriptions légales (plans de roulement SECO, équipes de nuit et de week-end) et des soldes de temps.</p> <p>D2.2 de comparer le plan de production et le plan d'action et planifier les collaborateurs en tenant compte de leurs qualifications.</p>

<p>Compétences personnelles/sociales</p> <ul style="list-style-type: none"> • Est capable de penser de manière systémique • Fait preuve de flexibilité • Travaille de manière fiable et autonome • Est capable de bien s'organiser • Communique clairement • Agit dans le respect de l'environnement 	<p>D2.3 d'informer les collaborateurs de la commande de production et, si nécessaire, d'expliquer ou de montrer certaines activités.</p> <p>D3.1 de déterminer les besoins quotidiens en matières premières, produits semi-finis et matériel de conditionnement en fonction des commandes.</p> <p>D3.2 d'organiser et de préparer les matières premières et le matériel de conditionnement.</p>
<p>Attestation de compétences</p>	
<p>Le domaine de compétences Planifier et utiliser les ressources pour les processus de production est l'objet de l'examen professionnel et est évalué de la manière suivante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Domaines de compétences opérationnelles B et D sous forme d'examen écrit commun, 1,5 h 	

E Garantir la sécurité au travail, la protection de la santé et la durabilité dans les processus de production		
	<p>Les technologues en denrées alimentaires avec brevet fédéral respectent les normes de sécurité au travail habituelles de la branche, sont capables d'évaluer les risques de manière autonome et de mettre en place des mesures et les contrôler.</p> <p>Ils tiennent compte des différents aspects en matière d'écologie et contribuent à la mise en œuvre de stratégies respectueuses de l'environnement dans l'entreprise.</p>	
Contexte	<p>Les exigences en matière de sécurité au travail sont élevées et doivent être mises en œuvre et gérées en conséquence. Les documents de formation doivent servir à mettre en évidence les dangers et à mettre en œuvre des mesures préventives.</p> <p>Le respect de l'environnement et la gestion durable des ressources sont également des préoccupations sociales. Il est donc important de suivre cette évolution et de procéder aux adaptations nécessaires au sein de l'entreprise.</p>	
Compétences opérationnelles professionnelles	Particularité	Critères de performance:
<p>E1 Évaluer les risques dans le domaine de la sécurité au travail et de la protection de la santé lors de la production de denrées alimentaires</p> <p>E2 Évaluer les mesures de sécurité au travail et de protection de la santé dans des processus de production concrets</p> <p>E3 Appliquer des mesures de protection de l'environnement et de développement durable dans les processus de production</p> <p>E4 Évaluer les denrées alimentaires du point de vue de la santé</p>		<p>Les technologues en denrées alimentaires avec brevet fédéral sont capables:</p> <p>E1.1 d'analyser les risques liés à la sécurité sur le lieu de travail.</p> <p>E1.2 d'appliquer les nouvelles normes et mesures de sécurité et d'assurer la formation du personnel en la matière.</p> <p>E2.1 d'expliquer et de justifier les normes de sécurité au travail en usage dans le secteur.</p> <p>E2.2 de contrôler et d'évaluer l'application des mesures de sécurité.</p> <p>E3.1 de mettre en évidence les multiples aspects de la durabilité autour des denrées alimentaires et des processus de transformation dans les domaines de l'écologie, de l'économie et du social et d'analyser leur importance dans les processus de l'entreprise.</p> <p>E3.2 d'augmenter l'efficacité des lignes de production et d'agir ainsi de manière positive sur l'impact environnemental.</p>

		E3.3 de promouvoir l'innovation dans les différents processus de production des entreprises agroalimentaires et proposer des idées pour améliorer les pratiques de développement durable.
Compétences personnelles/sociales <ul style="list-style-type: none"> • A le sens des responsabilités • Prend des initiatives pour favoriser le développement • Agit dans le respect de l'environnement • Est prêt à mettre à jour ses connaissances en permanence 		E4.1 d'évaluer les relations entre la malnutrition et les maladies liées à l'alimentation. E4.2 de décrire et d'analyser la situation et les tendances alimentaires actuelles en Suisse.
Attestation de compétences		
Le domaine de compétences Garantir la sécurité au travail, la protection de la santé et la durabilité dans les processus de production est l'objet de l'examen professionnel et est évalué de la manière suivante: <ul style="list-style-type: none"> • Domaines de compétences opérationnelles A et E évalués en commun à l'oral avec exercice préparatoire pendant 1 h. L'entretien professionnel d'une heure est ouvert par le candidat avec la démarche proposée et une proposition de solution. 		