

**Programme d'apprentissage
en milieu de travail**

**Opérateur ou opératrice
d'équipements de fabrication
de produits laitiers**

Carnet d'apprentissage
EQ-5125-02 (08-2018)

NOM DE L'APPRENTI OU APPRENTIE :

Août 2018

Ce document a été réalisé par le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire en partenariat avec la Commission des partenaires du marché du travail et Emploi-Québec, à partir de la norme professionnelle du métier d'opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers. Il contient les compétences à maîtriser pour la qualification professionnelle dans ce métier.



<p>Responsable du projet</p>	<p>Lise Perron Directrice générale Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire</p>
<p>Coordination</p>	<p>Marie-France Héroux Coordonnatrice à la formation Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire</p>
<p>Recherche et rédaction</p>	<p>Carolle Larose, CHRA Consultante en gestion des ressources humaines et formation</p> <p>Mireille Lehoux Consultante en formation</p>
<p>Expert de contenu</p>	<p>Alain Arès Spécialiste et formateur en transformation laitière Aptitude Alliance, Granby</p>
<p>Collaboration</p>	<p>Monique Deslauriers Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale</p>

Table des matières

PARTIE 1	1
IDENTIFICATION DE L'APPRENTI OU APPRENTIE	3
INFORMATION SUR L'APPRENTISSAGE ET LA SANCTION	5
INFORMATION SUR LE MÉTIER	9
TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES	11
TABLEAU SYNTHÈSE DES PARCOURS DE QUALIFICATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE	13
PARTIE 2	15
PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE	17
PARTIE 3	21
COMPÉTENCE 1 - ASSURER LE FONCTIONNEMENT DES ÉQUIPEMENTS	23
COMPÉTENCE 2 - LAVER ET ASSAINIR LES ÉQUIPEMENTS	35
COMPÉTENCE 3 - RÉSOUDRE DES PROBLÈMES LIÉS AUX PROCÉDÉS	47
COMPÉTENCE 4 - EFFECTUER DES ACTIVITÉS LIÉES AU PROGRAMME DE LA QUALITÉ	59
COMPÉTENCE 5 - RECEVOIR LE LAIT CRU ET LES INGRÉDIENTS LIQUIDES	69
COMPÉTENCE 6 - STANDARDISER ET PASTEURISER LE LAIT CRU ET LES MÉLANGES	79
COMPÉTENCE 7 - FABRIQUER UN FROMAGE	89
COMPÉTENCE 8 - FABRIQUER UN PRODUIT LAITIER FERMENTÉ	101
COMPÉTENCE 9 - FABRIQUER DU BEURRE	111
COMPÉTENCE 10 - FABRIQUER UN PRODUIT LAITIER GLACÉ	121
COMPÉTENCE 11 - FABRIQUER UN INGRÉDIENT LAITIER	131
COMPÉTENCE 12 - EFFECTUER UN CONDITIONNEMENT ÉLABORÉ DE PRODUITS LAITIERS ...	141
ANNEXE 1 – TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL	155
ANNEXE 2 – RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR	167
ANNEXE 3 – TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES MAÎTRISÉES	169
ANNEXE 4 – OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES	171
REMERCIEMENTS	175

PARTIE 1

Identification de l'apprenti ou apprentie

DOSSIER DE L'APPRENTI OU APPRENTIE

Nom : _____ Prénom : _____
Adresse : _____
Ville : _____ Code postal : _____
Numéro de téléphone : _____ Cellulaire : _____
Adresse courriel : _____

N° du dossier de qualification professionnelle (QP) de la personne :

NOM DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE	ENTREPRISE

Note : Si le PAMT compte plus d'un lieu d'apprentissage ou plus d'un compagnon ou d'une compagne, référez-vous à l'**annexe 2** de ce carnet.

Notes sur la protection des renseignements personnels

- ⇒ Les renseignements recueillis dans ce carnet sont soumis à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.
- ⇒ Ces renseignements sont recueillis aux fins de l'administration du Programme d'apprentissage en milieu de travail.
- ⇒ Pour toute information relative à l'accès aux documents et à la protection des renseignements personnels, adressez-vous à Emploi-Québec.

IMPORTANT

CE CARNET VOUS APPARTIENT. IL EST DE VOTRE RESPONSABILITÉ DE LE CONSERVER PRÉCIEUSEMENT, CAR C'EST L'UNIQUE DOCUMENT OÙ SONT CONSIGNÉS LES DÉTAILS DE VOTRE APPRENTISSAGE.

Information sur l'apprentissage et la sanction

Bienvenue à l'apprenti ou apprentie!

Vous entreprenez un projet d'apprentissage en milieu de travail. Félicitations pour votre initiative! Ce parcours de formation, qui constitue une étape importante de votre vie professionnelle, exigera votre engagement pendant plusieurs mois, voire quelques années, selon le métier choisi.

Afin de vous familiariser avec les caractéristiques de cette démarche d'apprentissage, vous trouverez ci-dessous quelques renseignements utiles.

En quoi consiste l'apprentissage en milieu de travail?

L'apprentissage en milieu de travail est une démarche organisée et structurée qui vous permet de développer ou d'améliorer l'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice d'un métier, et ce, sur les lieux de votre travail.

Les compétences à développer sont établies dans une norme professionnelle¹ correspondant au métier. Ce sont des gens du métier qui ont convenu des compétences de cette norme professionnelle².

Ainsi, le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) vous permet d'acquérir les connaissances, les savoir-faire, les attitudes et les comportements attendus pour réaliser l'ensemble des tâches du métier. Pour ce faire, comme apprenti ou apprentie, vous aurez l'appui tout au long de votre démarche d'un compagnon ou d'une compagne, qui est une personne reconnue dans votre entreprise comme experte du métier.

La durée du programme d'apprentissage pour le métier d'opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers peut varier selon votre expérience professionnelle, votre formation scolaire, l'organisation du travail et d'autres facteurs. Le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire considère que la maîtrise des compétences essentielles du métier d'opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers nécessite un apprentissage dont la durée maximale varie selon le parcours de qualification choisi. Le certificat de qualification pour ce métier porte la mention du parcours.

Parcours de qualification menant à une certification Opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers	Durée maximale
Réception et entreposage du lait Standardisation et pasteurisation Beurre Produit laitier glacé Conditionnement élaboré de produits laitiers	6 mois à 1 an
Produit laitier fermenté Ingrédient laitier	12 mois à 2 ans
Fromage	2 ans

1. La norme professionnelle définit les compétences requises pour exercer un métier ou une profession. C'est la référence qui sert à développer et à évaluer les compétences.

2. Pour connaître la norme professionnelle correspondant à votre métier, consultez le site Web suivant : <http://www.emploi.quebec.gouv.qc.ca/citoyens/developper-et-faire-reconnaitre-vos-competences/qualification-professionnelle/liste-des-metiers/>

Quel est le rôle du compagnon ou de la compagne d'apprentissage?

Tout au long de votre cheminement, votre compagnon ou compagne vous guidera dans l'apprentissage du métier. Il lui revient de mettre en place les activités qui vous permettront de maîtriser les compétences du métier. Son rôle consiste à vous donner des conseils, à évaluer votre performance au regard des critères établis dans la norme professionnelle et à confirmer, le cas échéant, votre maîtrise des compétences du métier.

Quelle est l'utilité du carnet d'apprentissage?

Votre carnet d'apprentissage vise d'une part à vous informer sur l'ensemble des apprentissages que vous devrez réaliser pour apprendre le métier. D'autre part, vous pouvez y suivre votre progression tout au long de votre démarche.

De plus, le carnet d'apprentissage permet au compagnon ou à la compagne de consigner au fur et à mesure ses observations et les jugements portés sur votre maîtrise des compétences.

Votre carnet est le **seul document** où sera consigné le relevé détaillé des compétences que vous aurez acquises. **Il vous appartient donc de le conserver précieusement.**

Quels renseignements contient le carnet d'apprentissage?

Votre carnet d'apprentissage compte trois parties.

La **PREMIÈRE PARTIE** comprend les sections suivantes :

De l'information sur l'apprentissage, le suivi et la sanction

Cette section vous informe des caractéristiques générales du PAMT.

De l'information sur le métier visé

Au début du carnet, vous trouverez une description générale du métier ainsi que les attitudes et comportements professionnels nécessaires pour l'exercer.

Le tableau synthèse des compétences

Ce tableau synthèse présente l'ensemble des compétences nécessaires à l'exercice du métier, accompagnées des éléments de compétence qui les composent.

La **DEUXIÈME PARTIE** est constituée du plan individuel d'apprentissage qui permet d'établir les apprentissages que vous devrez réaliser pour satisfaire aux exigences de la norme professionnelle en tenant compte des aspects du métier que vous maîtrisez déjà au début du PAMT. Ce plan individuel est rempli par votre compagnon ou compagne avec votre collaboration.

Il est à noter que votre compagnon ou compagne remplira avec vous, dès le début, un portrait initial des compétences qui délimitera votre propre parcours de formation et estimera la durée de votre apprentissage.

La **TROISIÈME PARTIE** présente la description détaillée des compétences à développer pour exercer le métier de d'opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers. Chacune des descriptions des compétences comporte les données suivantes :

- ⇒ l'énoncé de la compétence;
- ⇒ le contexte de réalisation;
- ⇒ une liste des éléments qui précisent les grandes étapes de la compétence;
- ⇒ des critères de performance (généraux et particuliers) qui serviront à évaluer vos apprentissages;
- ⇒ les conditions particulières dans lesquelles l'apprentissage est réalisé;
- ⇒ une section consacrée à la confirmation de la maîtrise de la compétence.

En **ANNEXE**, vous trouverez :

- ⇒ une présentation des principaux risques liés à la santé et à la sécurité du travail;
- ⇒ des renseignements sur votre employeur. S'il y a lieu, cette dernière section permet de suivre votre cheminement dans vos différents lieux d'apprentissage, et ce, pour toute la durée de votre PAMT.
- ⇒ un tableau synthèse des compétences dont la maîtrise a été confirmée par votre compagne ou compagnon.

Comment se fait le suivi administratif du PAMT?

Le suivi administratif du PAMT est la responsabilité d'Emploi-Québec. Il a pour but d'assurer un déroulement du programme en conformité avec les conditions établies. Ainsi, la rétroaction de la personne responsable à Emploi-Québec pourra permettre d'adapter le PAMT, au besoin.

En quoi consiste la sanction?

La sanction consiste à reconnaître officiellement votre maîtrise des compétences de la norme professionnelle. Ainsi, au terme du PAMT, vous pouvez obtenir un certificat de qualification professionnelle ou une attestation de compétence, qui sont des documents officiels délivrés par le ou la ministre de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour confirmer votre maîtrise des compétences du métier.

Certificat de qualification professionnelle (CQP)

Au terme de votre apprentissage, lorsque vous aurez maîtrisé **toutes** les compétences essentielles liées à l'un ou l'autre des huit parcours de qualification de la norme professionnelle décrites dans votre carnet, vous obtiendrez un *certificat de qualification professionnelle* pour le métier d'opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers.

Le certificat de qualification d'opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers sera délivré avec la mention du type de procédé utilisé ou de produit fabriqué, selon le parcours choisi.

Attestation de compétence (AC)

Lorsque vous maîtriserez **une ou plusieurs** des compétences essentielles³ de la norme professionnelle, le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale (MESS) pourra aussi, sur demande, vous décerner une attestation de compétence pour chacune de ces compétences.

3. Les compétences essentielles sont indiquées dans la norme professionnelle.

Information sur le métier

Description générale du métier

Les opérateurs et les opératrices d'équipements de fabrication de produits laitiers préparent les équipements et les matières premières pour la production d'aliments de qualité, tels que le lait de consommation, le yogourt, la crème glacée, le fromage, le beurre et les ingrédients laitiers.

Certains de ces équipements ont une fonction unique et d'autres sont multifonctionnels, selon les besoins des diverses étapes des procédés, comme la réception du lait, la séparation, la standardisation, le mélange, le traitement thermique, la fabrication et le conditionnement des produits laitiers. Les opérateurs et les opératrices de fabrication de produits laitiers effectuent une inspection pré-opérationnelle des équipements, avant le démarrage de la production. À l'aide d'instruments et d'appareils de mesure, ces personnes surveillent le déroulement des procédés afin de s'assurer de la conformité du produit fabriqué. Elles remplissent des registres de production écrits et informatisés. Les opérateurs et les opératrices effectuent aussi les étapes de lavage, d'assainissement ou de stérilisation des équipements.

Les opérateurs et les opératrices d'équipements de fabrication de produits laitiers relèvent du personnel de supervision ou de gestion de premier niveau des usines laitières. Ils et elles travaillent en collaboration avec le personnel d'autres services, dont l'ingénierie, la maintenance, l'assurance de la qualité et l'amélioration continue, afin de déceler et de résoudre des situations problématiques en cours de production.

Dans l'exercice de leurs fonctions, les opérateurs et les opératrices d'équipements de fabrication de produits laitiers respectent la réglementation gouvernementale et les normes visant à assurer la qualité et l'innocuité alimentaire. Des mesures de prévention de la santé et de la sécurité du travail sont aussi strictement appliquées.

Frontières du métier

La norme professionnelle vise la profession d'opérateur ou d'opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers, mais non les personnes qui occupent les emplois suivants :

- Fromager ou fromagère en fabrication artisanale;
- Technicien fromager ou technicienne fromagère;
- Technicien ou technicienne en soutien aux opérations;
- Technicien ou technicienne aux ferments;
- Autres emplois spécialisés.

Il faut aussi distinguer la profession d'opérateur ou d'opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers de l'emploi de manœuvre, qui comporte généralement des tâches de manutention et l'utilisation d'équipements de base. Il est fréquent que les personnes occupant un poste de manœuvre effectuent des tâches reliées au conditionnement (emballage) du

produit laitier. Cependant, ces tâches sont plus simples que celles qu'exécute l'opérateur ou l'opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers.

Ainsi, des opérateurs et des opératrices ayant des tâches de conditionnement complexes (emballage) requérant l'utilisation des équipements et des emballages technologiques sont visés par la norme professionnelle et le PAMT. On définit comme tâche de conditionnement complexe toute opération incluant des équipements de détection des matières étrangères, les codeuses, les buses de remplissage et les interfaces personne-machine. Ces personnes doivent également effectuer des tests de qualité sur les produits, comme l'analyse du pH, de la composition, le poids, etc. Celles qui font de l'emballage simple, dont les fonctions se rapprochent davantage de celles d'un manoeuvre, en seraient exclues. Dans la présente norme professionnelle, les termes « conditionnement élaboré de produits laitiers » ont été retenus pour décrire les compétences que doivent maîtriser un opérateur ou une opératrice plutôt que celles qu'exigent les tâches d'emballage plus simples confiées à un manoeuvre.

Attitudes et comportements professionnels

Chez les opérateurs et les opératrices d'équipements de fabrication de produits laitiers, la capacité d'analyse et de résolution de problèmes, l'autonomie et le sens des responsabilités, le sens de l'initiative, le sens de la logique mécanique, la ponctualité, la vigilance, la polyvalence et la capacité de gérer le stress sont des qualités que les employeurs recherchent. L'aptitude à travailler en équipe, la capacité de communiquer efficacement et d'intervenir rapidement, de même que le souci de la qualité sont des critères essentiels à l'exercice de ce travail.

Tableau synthèse des compétences

COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES					
COMPÉTENCES ESSENTIELLES (communes à tous les parcours de qualification)						
1. Assurer le fonctionnement des équipements.	1.1 Effectuer une inspection pré-opérationnelle des équipements.	1.2 Conduire les équipements.	1.3 Entretien des équipements.	1.4 Remplir les documents de suivi de production.		
2. Laver et assainir les équipements.	2.1 Planifier le travail.	2.2 Procéder au lavage manuel ou automatique des équipements.	2.3 Effectuer l'assainissement manuel ou automatique des équipements.	2.4 Évaluer l'efficacité du lavage et de l'assainissement.	2.5 Remplir les documents de suivi.	
3. Résoudre des problèmes liés aux procédés.	3.1 Identifier le problème.	3.2 Déterminer les sources du problème.	3.3 Déterminer la solution.	3.4 Mettre en place des mesures correctives.	3.5 Remplir les documents de suivi.	
4. Effectuer des activités liées au programme de la qualité.	4.1 Se conformer aux exigences de l'assurance qualité.	4.2 Détecter les écarts par rapport aux standards de qualité.	4.3 Remplir les formulaires.			
COMPÉTENCES ESSENTIELLES OPTIONNELLES (selon le parcours de qualification professionnelle choisi)						
5. Recevoir le lait cru et les ingrédients liquides.	5.1 Planifier le travail.	5.2 Vérifier la conformité du lait cru et des ingrédients liquides.	5.3 Transférer le lait cru ou les ingrédients liquides.	5.4 Procéder à l'expédition des ingrédients laitiers liquides.	5.5 Remplir les documents de suivi de production.	
6. Standardiser et pasteuriser le lait cru et les mélanges.	6.1 Planifier le travail.	6.2 Effectuer les étapes préalables à la standardisation et à la pasteurisation.	6.3 Traiter le lait cru et les mélanges.	6.4 Vérifier la conformité du produit.	6.5 Effectuer une fin de production.	6.6 Remplir les documents de suivi de production.
7. Fabriquer un fromage.	7.1 Planifier le travail.	7.2 Effectuer les étapes préalables à la fabrication d'un fromage.	7.3 Effectuer les opérations de fabrication d'un fromage.	7.4 Vérifier la conformité du produit.	7.5 Remplir les documents de suivi de production.	
8. Fabriquer un produit laitier fermenté.	8.1 Planifier le travail.	8.2 Effectuer les étapes préalables à la fabrication d'un produit laitier fermenté.	8.3 Effectuer les opérations de fabrication d'un produit laitier fermenté.	8.4 Vérifier la conformité du produit.	8.5 Effectuer une fin de production.	8.6 Remplir les documents de suivi de production.

9. Fabriquer du beurre.	9.1 Planifier le travail.	9.2 Effectuer les étapes préalables à la fabrication du beurre.	9.3 Effectuer les opérations de fabrication du beurre.	9.4 Vérifier la conformité du produit.	9.5 Remplir les documents de suivi de production.	
10. Fabriquer un produit laitier glacé.	10.1 Planifier le travail.	10.2 Effectuer les étapes préalables à la fabrication d'un produit laitier glacé.	10.3 Effectuer les opérations de fabrication d'un produit laitier glacé.	10.4 Vérifier la conformité du produit.	10.5 Remplir les documents de suivi de production.	
11. Fabriquer un ingrédient laitier.	11.1 Planifier le travail.	11.2 Effectuer les étapes préalables à la fabrication d'un ingrédient laitier.	11.3 Effectuer les opérations de fabrication d'un ingrédient laitier.	11.4 Vérifier la conformité du produit.	11.5 Remplir les documents de suivi de production.	
12. Effectuer un conditionnement élaboré de produits laitiers.	12.1 Planifier le travail.	12.2 Effectuer les étapes préalables au conditionnement élaboré de produits laitiers.	12.3 Conduire les équipements de conditionnement.	12.4 Vérifier la conformité du produit fini.	12.5 Effectuer une fin de conditionnement.	12.6 Remplir les documents en cours de conditionnement.

Tableau synthèse des parcours de qualification de la norme professionnelle

Un opérateur ou une opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers peut obtenir un certificat de qualification professionnelle lorsqu'il ou elle démontre que les cinq compétences liées à l'un ou l'autre des parcours de qualification suivants sont maîtrisées.

Compétences		Parcours de qualification de la norme professionnelle d'opérateur ou opératrice d'équipements de fabrication de produits laitiers							
		Certificat avec mention Réception et entreposage du lait	Certificat avec mention Standardisation et pasteurisation	Certificat avec mention Fromage	Certificat avec mention Produit laitier fermenté	Certificat avec mention Beurre	Certificat avec mention Produit laitier glacé	Certificat avec mention Ingrédient laitier	Certificat avec mention Conditionnement élaboré
1.	Assurer le fonctionnement des équipements.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
2.	Laver et assainir les équipements.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
3.	Résoudre des problèmes liés aux procédés.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
4.	Effectuer des activités liées au programme qualité.	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
5.	Recevoir le lait cru et les ingrédients liquides.	<input checked="" type="checkbox"/>							
6.	Standardiser et pasteuriser le lait cru et les mélanges.		<input checked="" type="checkbox"/>						
7.	Fabriquer un fromage.			<input checked="" type="checkbox"/>					
8.	Fabriquer un produit laitier fermenté.				<input checked="" type="checkbox"/>				
9.	Fabriquer du beurre.					<input checked="" type="checkbox"/>			
10.	Fabriquer un produit laitier glacé.						<input checked="" type="checkbox"/>		
11.	Fabriquer un ingrédient laitier.							<input checked="" type="checkbox"/>	
12.	Effectuer un conditionnement élaboré de produits laitiers.								<input checked="" type="checkbox"/>

PARTIE 2

Plan individuel d'apprentissage

Le Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) nécessite que **votre compagnon ou compagne établisse votre plan individuel d'apprentissage**, donc détermine les compétences de la norme professionnelle que vous devez acquérir, en tenant compte de celles que vous maîtrisez déjà.

Le compagnon ou la compagne d'apprentissage aura besoin de votre contribution pour élaborer votre plan individuel d'apprentissage.

Consignes pour l'apprenti ou apprentie

Voici comment vous situer **par rapport aux compétences de la norme professionnelle** en tenant compte des activités professionnelles que vous réalisez habituellement.

LIRE

la présentation détaillée de chacune des compétences :

- ⇒ contexte de réalisation,
- ⇒ critères généraux de performance,
- ⇒ éléments de la compétence
- ⇒ critères particuliers de performance

REPLIR LA SECTION A DE LA PARTIE 3

pour chacune des compétences et indiquez si vous êtes en mesure d'accomplir **chacun des éléments de la compétence** en cochant la case correspondante (O : oui; N : non).

NOTER

que les éléments de compétence que vous considérez être **en mesure** d'accomplir (O) **seront généralement évalués** par votre compagnon ou compagne dès le début du PAMT.

que les éléments de compétence que vous n'êtes pas en mesure d'accomplir **seront à développer** durant le PAMT (N).

Les compétences à acquérir seront indiquées dans votre plan individuel d'apprentissage présenté à la page suivante

Plan individuel d'apprentissage

Nom de l'apprenti ou apprentie :	N° du dossier de QP de l'apprenti ou apprentie :
Nom du compagnon ou de la compagne :	N° du dossier de QP du compagnon ou de la compagne :

COMPÉTENCES	Section à remplir par le compagnon ou la compagne ⁴	Suivi administratif du PAMT Section à remplir par la personne responsable à Emploi-Québec	
	À ACQUÉRIR ⁵	Signature	Date
COMPÉTENCES ESSENTIELLES (communes à tous les parcours de qualification)			
1. Assurer le fonctionnement des équipements.	<input type="checkbox"/>		
2. Laver et assainir les équipements.	<input type="checkbox"/>		
3. Résoudre des problèmes liés aux procédés.	<input type="checkbox"/>		
4. Effectuer des activités liées au programme de la qualité.	<input type="checkbox"/>		
COMPÉTENCES ESSENTIELLES OPTIONNELLES (selon le parcours de qualification choisi)			
5. Recevoir le lait cru et les ingrédients liquides.	<input type="checkbox"/>		
6. Standardiser et pasteuriser le lait cru et les mélanges.	<input type="checkbox"/>		
7. Fabriquer un fromage.	<input type="checkbox"/>		
8. Fabriquer un produit laitier fermenté.	<input type="checkbox"/>		
9. Fabriquer du beurre.	<input type="checkbox"/>		
10. Fabriquer un produit laitier glacé.	<input type="checkbox"/>		
11. Fabriquer un ingrédient laitier.	<input type="checkbox"/>		
12. Effectuer un conditionnement élaboré de produits laitiers.	<input type="checkbox"/>		

Je confirme que le plan individuel d'apprentissage a été établi par le compagnon ou la compagne d'apprentissage. _____ Signature de la personne responsable à Emploi-Québec Date : _____ - _____ - _____ <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">A M J</div>	Je confirme avoir pris connaissance du plan individuel d'apprentissage. _____ Signature de l'apprenti ou apprentie Date : _____ - _____ - _____ <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">A M J</div>	Je confirme la pertinence du plan individuel d'apprentissage. _____ Signature du compagnon ou de la compagne Date : _____ - _____ - _____ <div style="text-align: center; margin-top: 5px;">A M J</div>
---	--	--

4. Pour établir le plan individuel d'apprentissage, voir les consignes indiquées dans le Guide du compagnon ou de la compagne.
 5. Cocher seulement si la compétence est à acquérir.

PARTIE 3

Compétence 1 - Assurer le fonctionnement des équipements

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - de directives;
 - de calendriers de production;
 - de spécifications de fabrication.

- ◇ À l'aide :
 - des manuels de fonctionnement (instructions de travail, plans de montage des équipements, schémas, procédures vidéo, etc.);
 - de manuels techniques;
 - de l'équipement de production, tel que des systèmes de pompage, des systèmes électriques, des systèmes hydrauliques et des systèmes pneumatiques;
 - de systèmes mécaniques, tels que des courroies, des engrenages ou des chaînes;
 - du système de nettoyage en place (NEP);
 - des équipements informatiques et des interfaces personne-machine;
 - des instruments de mesure, tels que les balances, les thermomètres et les pH-mètres;
 - de registres et de formulaires;
 - de fiches signalétiques et de fiches de données de sécurité;
 - du matériel de sécurité et de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Suivi rigoureux des manuels de fonctionnement.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1.1 EFFECTUER UNE INSPECTION PRÉ-OPÉRATIONNELLE DES ÉQUIPEMENTS
◇ Préparation adéquate des équipements en fonction du produit à fabriquer.
◇ Vérification de la propreté des équipements.
◇ Calibration adéquate des instruments de mesure.
◇ Démarrage méthodique des équipements.
◇ Inspection visuelle et auditive systématique des équipements.
◇ Vérification méthodique du fonctionnement des équipements.
◇ Exécution des correctifs appropriés.
1.2 CONDUIRE LES ÉQUIPEMENTS
◇ Entrée exacte des paramètres de fonctionnement.
◇ Respect de la mise en marche des équipements.
◇ Alimentation adéquate des équipements en fonction du produit à fabriquer.
◇ Application rigoureuse des procédures de fonctionnement.
◇ Application stricte de correctifs.
◇ Respect des procédures lors de changements de phases.
◇ Mise en arrêt conforme des équipements en fin de production.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ⁶	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ⁷		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

⁶. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

⁷. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
1.3 ENTRETENIR LES ÉQUIPEMENTS
◇ Interprétation juste des schémas et des manuels techniques.
◇ Application rigoureuse des procédures d'entretien.
◇ Détection des composantes brisées ou usées et des anomalies de fonctionnement.
◇ Vérification de la disponibilité des pièces à remplacer, s'il y a lieu.
◇ Ajustement ou remplacement conforme des composantes en respectant la séquence : <ul style="list-style-type: none"> ○ cadenassage; ○ remise en état; ○ decadenassage; ○ lavage, s'il y a lieu.
◇ Communication efficace, au moment approprié, avec les services concernés lors de bris.
1.4 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION
◇ Consignation exacte et conforme de l'information.
◇ Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ⁸	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ⁹		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date

⁸. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

⁹. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

Lined area for writing comments.

Compétence 1

Conditions particulières de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL OÙ SONT EFFECTUÉES LES ÉTAPES OU LES FABRICATION SUIVANTES

- réception du lait cru et des ingrédients liquides
- standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- lait de consommation
- fromage
- produit laitier fermenté
- beurre
- produit laitier glacé
- ingrédient laitier
- conditionnement élaboré de produits laitiers
- autres, précisez :

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS DES INSTALLATIONS UTILISANT LES ÉQUIPEMENTS ET LE MATÉRIEL SUIVANTS

- Équipements pour la fabrication des produits
 - équipement informatique
 - interface personne-machine
 - système de pompage, précisez :

- système électrique, précisez :

- système hydraulique, précisez :

- système pneumatique, précisez :

- système mécanique

- ◇ courroie
- ◇ engrenage
- ◇ chaîne

- autres, précisez :

Équipements de lavage et d'assainissement

- système de nettoyage en place (NEP)
- système d'immersion
- équipement de lavage manuel
- autres, précisez :

Équipements de mesure et d'analyse

- balance
- thermomètre
- pH-mètre
- analyseur infrarouge
- manomètre
- autres, précisez :

3. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence relative au fonctionnement des équipements est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- effectue une inspection pré-opérationnelle des équipements pour en vérifier la conformité
- effectue le montage des équipements
- met en marche et arrête les équipements
- effectue des tâches reliées à l'entretien des équipements tels que le démontage, l'inspection, l'évaluation et le remplacement de pièces
- remplit les documents de suivi de production

4. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 1

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 1.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 1.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 1.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 1**, **REPORTEZ** CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3** DU CARNET D'**APPRENTISSAGE** EN LA **COCHANT**, **APPOSEZ** VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 2 - Laver et assainir les équipements

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - de directives;
 - de calendriers de production.

- ◇ À l'aide :
 - des manuels de fonctionnement (instructions de travail, plans de montage des équipements, schémas, procédures vidéo, etc.);
 - du système de nettoyage en place (NEP), du système de nettoyage par immersion ou de l'équipement de nettoyage manuel;
 - des équipements informatiques et des interfaces personne-machine;
 - des produits de lavage et d'assainissement;
 - de registres et de formulaires;
 - de fiches signalétiques et de fiches de données de sécurité;
 - du matériel de sécurité et de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Suivi rigoureux des manuels de fonctionnement.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
2.1 PLANIFIER LE TRAVAIL
◇ Collecte des informations nécessaires au lavage et à l'assainissement des équipements.
◇ Vérification adéquate de l'état de l'équipement.
◇ Prévision juste du matériel et de l'outillage nécessaires.
◇ Choix approprié des produits selon : <ul style="list-style-type: none"> ○ les types de résidus; ○ les types de surfaces.
◇ Communication des renseignements utiles aux autres services.
2.2 PROCÉDER AU LAVAGE MANUEL OU AUTOMATIQUE DES ÉQUIPEMENTS
◇ Rinçage et pré-lavage efficaces des surfaces et des équipements.
◇ Démontage adéquat des équipements, au besoin.
◇ Branchement correct de la tuyauterie, au besoin.
◇ Utilisation correcte des équipements et des outils.
◇ Utilisation appropriée des produits de lavage.
◇ Calcul juste des quantités de produits de lavage à utiliser, au besoin.
◇ Application rigoureuse des procédures.
◇ Contrôle efficace des paramètres de lavage.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹⁰	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹¹		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

¹⁰. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

¹¹. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
2.3 EFFECTUER L'ASSAINISSEMENT MANUEL OU AUTOMATIQUE DES ÉQUIPEMENTS
◇ Branchement correct de la tuyauterie, au besoin.
◇ Utilisation correcte des équipements et des outils.
◇ Utilisation appropriée des produits d'assainissement à utiliser.
◇ Calcul juste des quantités de produits d'assainissement à utiliser, au besoin.
◇ Application rigoureuse des procédures.
◇ Contrôle efficace des paramètres d'assainissement.
◇ Remontage approprié et exempt de contamination des équipements, s'il y a lieu.
2.4 ÉVALUER L'EFFICACITÉ DU LAVAGE ET DE L'ASSAINISSEMENT
◇ Inspection visuelle des équipements et des pièces.
◇ Identification des écarts dans le processus de lavage et d'assainissement.
◇ Transmission immédiate et précise des écarts aux services concernés.
◇ Application des mesures correctives appropriées.
2.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI
◇ Consignation exacte et conforme de l'information.
◇ Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹⁰	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹¹		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

Lined area for writing comments.

Compétence 2

Conditions particulières de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL OÙ SONT EFFECTUÉES LES ÉTAPES OU LES FABRICATIONS SUIVANTES

- réception du lait cru et des ingrédients liquides
- standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- lait de consommation
- fromage
- produit laitier fermenté
- beurre
- produit laitier glacé
- ingrédient laitier
- conditionnement élaboré de produits laitiers
- autres (précisez) :

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS DES INSTALLATIONS UTILISANT LES ÉQUIPEMENTS ET LE MATÉRIEL SUIVANTS

- Équipements de production pour la fabrication des produits
 - équipement informatique
 - interface personne-machine
 - système de pompage, précisez :

- système hydraulique, précisez

- système pneumatique, précisez :

- système mécanique

- ◇ courroie
- ◇ engrenage
- ◇ chaîne

- autres, précisez :

Équipements de lavage et d'assainissement

- système de nettoyage en place (NEP)
- système d'immersion
- équipement de lavage manuel
- autres, précisez :

Équipements de mesure et d'analyse

- thermomètre
- balance
- tasse à mesurer
- conductimètre
- pH-mètre
- trousse d'analyse des produits de nettoyage et assainissement, précisez :

- trousse de frottis pour les surfaces, précisez les surfaces :

- autres, précisez :

3. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence relative au lavage et à l'assainissement est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- effectue un lavage et un assainissement en place (NEP), par immersion et manuellement
- effectue le montage des équipements nécessaires au nettoyage en place, ainsi qu'à l'assainissement
- contrôle les paramètres (température, action mécanique, concentration et temps) qui assurent l'efficacité du lavage et de l'assainissement
- remplit les documents de suivi

4. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 2

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 2.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 2.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 2.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE 2, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, APOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.

Compétence 3 - Résoudre des problèmes liés aux procédés

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - de procédures de résolution de problèmes;
 - de consignes verbales ou écrites;
 - de calendriers de production;
 - des spécifications du produit;
 - de fichiers de recettes, s'il y a lieu.

- ◇ À l'aide :
 - des manuels de fonctionnement (instructions de travail, plans de montage des équipements, schémas, procédures vidéo, etc.);
 - de l'équipement de production et de conditionnement élaboré;
 - du système de nettoyage en place (NEP) ou du système de nettoyage par immersion ou de l'équipement de nettoyage manuel et des produits de lavage manuel et d'assainissement;
 - des équipements informatiques et des interfaces personne-machine;
 - des instruments de mesure;
 - de registres et de formulaires;
 - de fiches signalétiques et de fiches de données de sécurité;
 - du matériel de sécurité et de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Suivi rigoureux des manuels de fonctionnement.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Respect d'un processus de résolution de problèmes.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

3.1 IDENTIFIER LE PROBLÈME

- ◇ Détection immédiate d'un problème opérationnel :
 - bris d'équipement;
 - dérèglement d'équipement
 - déviation du procédé;
 - matières premières non conformes;
 - approvisionnement insuffisant en matières premières.

◇ Description préalable du problème et de ses conséquences, s'il y a lieu.

◇ Pertinence de l'information recueillie sur le problème

3.2 DÉTERMINER LES SOURCES DU PROBLÈME

- ◇ Recherche d'une collaboration avec le personnel concerné.
- ◇ Inventaire complet des causes probables du problème.
- ◇ Description claire du problème et de ses conséquences.
- ◇ Communication efficace des causes du problème.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹²	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹³		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date

¹². Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

¹³. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

3.3 DÉTERMINER LA SOLUTION

- ◇ Élaboration d'hypothèses appuyées sur les sources du problème.
- ◇ Choix de la mesure corrective la plus appropriée en fonction de critères tels que :
 - la sécurité des personnes;
 - la sécurité alimentaire;
 - la fiabilité;
 - la rapidité;
 - les coûts.
- ◇ Validation de la solution auprès du personnel concerné, au besoin.

3.4 METTRE EN ŒUVRE DES MESURES CORRECTIVES

- ◇ Recherche d'une collaboration avec le personnel concerné
- ◇ Application juste de la mesure corrective.
- ◇ Vérification minutieuse de l'efficacité de la mesure corrective.
- ◇ Suggestion pertinente de moyens d'amélioration ou de mesures préventives, au besoin.

3.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI

- ◇ Documentation précise du problème et des mesures correctives appliquées.
- ◇ Consignation conforme de l'information.

A remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹⁴	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹⁵		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date

¹⁴. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

¹⁵. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

Compétence 3

Conditions particulières de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL OÙ SONT EFFECTUÉES LES ÉTAPES OU LES FABRICATION SUIVANTES

- réception du lait cru et des ingrédients liquides
- standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- lait de consommation
- fromage
- produit laitier fermenté
- beurre
- produit laitier glacé
- ingrédient laitier
- conditionnement élaboré de produits laitiers
- autres, précisez :

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS DES INSTALLATIONS UTILISANT LES ÉQUIPEMENTS ET LE MATÉRIEL SUIVANTS

- Équipements pour la fabrication des produits
 - équipement informatique
 - interface personne-machine
 - système de pompage, précisez :

- système électrique, précisez :

- système hydraulique, précisez :

- système pneumatique, précisez :

- système mécanique

- ◇ courroie
- ◇ engrenage
- ◇ chaîne

- autres, précisez :

Équipements de lavage et d'assainissement

- système de nettoyage en place (NEP)
- système d'immersion
- équipement de lavage manuel
- autres, précisez :

Équipements de mesure et d'analyse

- thermomètre
- pH-mètre
- balance
- salinomètre
- densimètre
- acidimètre
- conductimètre
- manomètre
- compteur volumétrique
- débitmètre massique (compteur)
- analyseur infrarouge
- appareil d'analyse de composition
- trousse d'analyse des produits de nettoyage et d'assainissement
- autres, précisez :

3. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence portant sur la résolution de problèmes liés aux procédés est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- décèle un problème
 - bris d'équipement, précisez :

 - dérèglement d'équipement
 - déviation par rapport au procédé
 - non-conformité des matières premières
 - approvisionnement insuffisant en matières premières
 - panne d'électricité
 - défaillance du réseau informatique
 - autres, précisez :

- fait la distinction entre une conséquence ou un symptôme et la cause fondamentale d'un problème
- applique une méthode structurée de résolution de problèmes
- communique au personnel concerné les informations nécessaires à la bonne marche des opérations
- contrôle les paramètres qui assurent un suivi rigoureux de la mesure corrective
- remplit les documents de suivi

4. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 3

CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA COMPÉTENCE

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 3.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 3.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 3.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 3**, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE **L'ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE** EN LA **COCHANT**, **APPOSEZ VOS INITIALES ET INSCRIVEZ LA DATE.**

Compétence 4 - Effectuer des activités liées au programme de la qualité

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - des indicateurs de qualité;
 - des attentes communiquées par l'entreprise.
- ◇ À l'aide :
 - d'un ordinateur et de logiciels appropriés;
 - des manuels de fonctionnement;
 - des formulaires de l'assurance qualité;
 - des procédures reliées au contrôle de la qualité;
 - des méthodes de prise d'échantillons, s'il y a lieu;
 - des instruments de mesure, tels que les balances, les thermomètres, les pH-mètres, les analyseurs infrarouges, les acidimètres, les salinomètres, les densimètres, les compteurs volumétriques et massiques;
 - d'autres outils d'amélioration continue (ex. : indicateurs de performance).

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.
- ◇ Atteinte des standards de qualité.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
4.1 SE CONFORMER AUX EXIGENCES DE L'ASSURANCE QUALITÉ
◇ Application rigoureuse des instructions de travail.
◇ Application rigoureuse des procédures d'assurance qualité.
◇ Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.
4.2 DÉTECTER LES ÉCARTS PAR RAPPORT AUX STANDARDS DE QUALITÉ
◇ Identification correcte des paramètres opérationnels déviant des limites établies.
◇ Application adéquate de correctifs.
◇ Vérification du retour aux standards.
◇ Communication appropriée des écarts.
4.3 REMPLIR LES FORMULAIRES
◇ Choix approprié du formulaire.
◇ Consignation exacte et conforme de l'information.
◇ Rédaction claire et précise des données.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie¹⁶	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation¹⁷		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date

¹⁶. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

¹⁷. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

Lined area for writing comments.

Compétence 4

Conditions particulières de l'apprentissage

1. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS UN ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL OÙ SONT EFFECTUÉES LES ÉTAPES OU LES FABRICATIONS SUIVANTES

- réception du lait cru et des ingrédients liquides
- standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- lait de consommation
- fromage
- produit laitier fermenté
- beurre
- produit laitier glacé
- ingrédient laitier
- conditionnement élaboré de produits laitiers
- autres, précisez :

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS DANS DES INSTALLATIONS UTILISANT LES ÉQUIPEMENTS SUIVANTS

- Équipements de production pour la fabrication des produits
 - équipement informatique
 - interface personne-machine
 - système de pompage, précisez :

- système électrique, précisez :

- système hydraulique, précisez :

- système pneumatique, précisez :

- système mécanique

- ◇ courroie
- ◇ engrenage
- ◇ chaîne

- autres, précisez :

Équipements de lavage et d'assainissement

- système de nettoyage en place (NEP)
- système d'immersion
- équipement de lavage manuel
- autres, précisez :

les équipements de mesure et d'analyse

- thermomètre
- pH-mètre
- balance
- salinomètre
- densimètre
- manomètre
- acidimètre
- compteur volumétrique
- débitmètre massique (compteur)
- analyseur infrarouge
- appareil d'analyse de composition
- trousse d'analyse des produits de nettoyage et d'assainissement

- autres, précisez :

3. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence portant sur les activités liées au programme de qualité est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- se réfère à l'information relative à la qualité d'un produit en cours de fabrication ou d'un produit fini
- effectue les mesures qui déterminent les caractéristiques d'un produit en cours de fabrication ou d'un produit fini
- remplit les formulaires de suivi de production normale
- remplit les formulaires de non-conformité

4. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 4

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 4.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 4.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 4.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 4**, **REPORTEZ** CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3** DU CARNET D'**APPRENTISSAGE** EN LA **COCHANT**, **APPOSEZ** VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 5 - Recevoir le lait cru et les ingrédients liquides

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - de directives;
 - d'horaires de livraison et d'expédition;
 - de calendriers de production;
 - des cargaisons livrées par les camions-citernes.

- ◇ À l'aide :
 - des manuels de fonctionnement (instructions de travail, plans de montage des équipements, schémas, procédures vidéo, liste de fournisseurs approuvés, etc.);
 - des équipements utilisés pour la réception du lait cru et des ingrédients liquides, ainsi que pour l'expédition des ingrédients laitiers liquides;
 - des équipements informatiques, des ordinateurs de poche et des interfaces personne-machine;
 - des appareils de détection d'antibiotiques;
 - des instruments de mesure, tels que les thermomètres, les acidimètres, les pH-mètres, les compteurs volumétriques et massiques;
 - du système de nettoyage en place (NEP);
 - de résultats d'analyses;
 - de registres et de formulaires;
 - du matériel de sécurité et de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Suivi rigoureux des manuels de fonctionnement.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

5.1 PLANIFIER LE TRAVAIL

- ◇ Traitement adéquat de l'information reçue.
- ◇ Prévision juste du matériel et de l'outillage nécessaires.
- ◇ Établissement optimal de la séquence des opérations.
- ◇ Ordonnancement approprié de la réception du lait et des ingrédients liquides selon la disponibilité de l'entreposage.
- ◇ Ordonnancement approprié de l'expédition des ingrédients laitiers liquides.

5.2 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU LAIT CRU ET DES INGRÉDIENTS LIQUIDES

- ◇ Examen approprié des scellés.
- ◇ Évaluation juste des odeurs et de l'apparence du lait cru.
- ◇ Prélèvement adéquat des échantillons.
- ◇ Utilisation appropriée des instruments de mesure.
- ◇ Application stricte des méthodes d'analyse selon la réglementation.
- ◇ Action appropriée quant à l'acceptation ou au refus du lot.

5.3 TRANSFÉRER LE LAIT OU LES INGRÉDIENTS LIQUIDES

- ◇ Branchement correct du tuyau de la citerne au système.
- ◇ Sélection appropriée d'un silo ou d'un réservoir.
- ◇ Respect de la mise en marche de l'équipement de transfert.
- ◇ Action appropriée en cas d'alarmes.

A remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹⁸	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹⁹		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date

¹⁸. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

¹⁹. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

5.4 PROCÉDER À L'EXPÉDITION DES INGRÉDIENTS LAITIERS LIQUIDES

- ◇ Prélèvement adéquat des échantillons, s'il y a lieu.
- ◇ Vérification du produit selon les standards de qualité, s'il y a lieu.
- ◇ Vérification de la propreté de la citerne.
- ◇ Branchement correct du tuyau du système à la citerne.
- ◇ Chargement conforme du produit dans la citerne.
- ◇ Gestion conforme des scellés.

5.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION

- ◇ Consignation exacte et conforme de l'information.
- ◇ Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.

A remplir par l'apprenti ou l'apprentie¹⁸

SECTION A

Je suis en mesure de le faire (✓)

Oui

Non

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation¹⁹

SECTION B

J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)

SECTION C

J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)

SECTION D

J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Initiales

Date

Initiales

Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

Lined area for writing comments.

Compétence 5

Conditions particulières de l'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Autant à la réception qu'à l'expédition, les environnements de travail se trouvent :

- à l'extérieur de l'usine, dans une zone réservée à la réception (un boyau relie le camion à l'usine);
- à l'intérieur de l'usine, dans une enceinte fermée réservée à la réception.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS UTILISÉS POUR LA RÉCEPTION DU LAIT CRU ET DES INGRÉDIENTS LIQUIDES, AINSI QUE POUR L'EXPÉDITION DES INGRÉDIENTS LAITIERS LIQUIDES

- interfaces personne-machine, précisez :

- pression (entrée de données), précisez :

- désaérateurs

- pompes, précisez le type :

- silos

- réservoirs, précisez le type :

- refroidisseur à plaques

- autres, précisez

3. LA CONFORMITÉ DU LAIT ET DES INGRÉDIENTS LIQUIDES A ÉTÉ VÉRIFIÉE AU MOYEN DES TESTS SUIVANTS

- odeur du lait cru
- aspect
- température
- antibiotique
- acidité titrable
- qualité microbiologique
- autres, précisez

4. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence relative à la réception du lait cru et des ingrédients liquides est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- gère l'entreposage des matières (lait cru et ingrédients liquides);
- évalue le lait et les ingrédients liquides;
- assemble les équipements;
- met en marche les mécanismes de chargement et de déchargement;
- remplit les documents de suivi de production.

5. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 5

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 5.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 5.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 5.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 5**, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE** EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ LA DATE**.

Compétence 6 - Standardiser et pasteuriser le lait cru et les mélanges

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - de directives;
 - de calendriers de production;
 - des spécifications du produit;
 - des fichiers de recettes.

- ◇ À l'aide :
 - de lait, d'ingrédients laitiers et non laitiers;
 - des manuels de fonctionnement;
 - des équipements informatiques et des interfaces personne-machine;
 - des instruments de mesure, tels que les balances, les pH-mètres, les analyseurs infrarouges, les thermomètres, les compteurs volumétriques et massiques;
 - des équipements tels que le système de pasteurisation, le séparateur, le mélangeur, l'homogénéisateur, le système de filtration;
 - du système de nettoyage en place (NEP);
 - de registres et de formulaires;
 - du matériel de sécurité et de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Suivi rigoureux des manuels de fonctionnement.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.
- ◇ Conformité des produits.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
6.1 PLANIFIER LE TRAVAIL
◇ Collecte des informations pour la préparation des mélanges.
◇ Prévision juste du matériel et de l'outillage nécessaires.
◇ Utilisation appropriée des chartes, des formulaires et des enregistrements.
◇ Installation conforme des chartes.
◇ Établissement optimal de la séquence des opérations.
◇ Vérification de la disponibilité des ingrédients liquides et solides.
6.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA STANDARDISATION ET LA PASTEURISATION
◇ Analyse appropriée de la composition des ingrédients, s'il y a lieu.
◇ Calculs exacts des ingrédients selon les recettes.
◇ Entrées conformes des paramètres opérationnels.
6.3 TRAITER LE LAIT CRU ET LES MÉLANGES
◇ Suivi rigoureux des procédures de démarrage des équipements.
◇ Incorporation exacte des ingrédients selon les recettes établies, si effectuée manuellement.
◇ Contrôle adéquat des paramètres opérationnels liés aux : <ul style="list-style-type: none"> ○ traitements physiques; ○ traitements thermiques.
◇ Action appropriée en cas de déviation du procédé.
◇ Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.

A remplir par l'apprenti ou l'apprentie²⁰	
SECTION A	
Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation²¹		
SECTION B	SECTION C	SECTION D
J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

²⁰. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

²¹. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
6.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT
◇ Utilisation appropriée des instruments de mesure.
◇ Prise de données fiables.
◇ Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.
◇ Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.
◇ Transmission immédiate et précise des écarts de conformité du produit.
6.5 EFFECTUER UNE FIN DE PRODUCTION
◇ Respect de la mise en œuvre du protocole de fin de production en cas de : <ul style="list-style-type: none"> ○ coupure de phase; ○ coupure de produits; ○ arrêt des équipements.
6.6 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION
◇ Consignation exacte et conforme de l'information.
◇ Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.

A remplir par l'apprenti ou l'apprentie²²	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation²³		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date

²². Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

²³. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

Lined area for writing comments.

Compétence 6

Conditions particulières de l'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Le travail s'effectue dans le secteur des produits non pasteurisés de l'usine ou « zone crue ». On y trouve généralement une salle fermée d'où est contrôlé le fonctionnement des équipements.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES INGRÉDIENTS LAITIERS ET NON LAITIERS QU'UTILISE L'ENTREPRISE, COMME

- le lait
- la crème
- le concentré protéique
- le lactosérum
- les vitamines
- autres, précisez :

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

- interface personne-machine, précisez

- pasteurisateur
 - HTST (high temperature short time – pasteurisation éclair)
 - UHT (ultra haute température)
 - autres, précisez :

- séparateur
- mélangeur
- homogénéisateur
- système de filtration
 - appareil d'ultrafiltration
 - appareil d'osmose inverse
 - autres, précisez :

- Système de nettoyage en place (NEP)

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS À L'AIDE DES INSTRUMENTS DE MESURE UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

- balance
- pH-mètre
- titrage de l'acidité (degré Dornic)
- analyseur infrarouge, précisez :

- thermomètre
- manomètre
- compteur volumétrique
- débitmètre massique (compteur)
- autres, précisez :

5. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence relative à la standardisation et à la pasteurisation du lait cru et des mélanges est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- analyses des matières premières
- effectue les calculs nécessaires pour obtenir les mélanges voulus
- procède à la standardisation et à la pasteurisation d'un mélange
- remplit les documents de suivi de production

6. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 6

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 6.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 6.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 6.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 6**, **REPORTEZ** CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3** DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA **COCHANT**, **APPOSEZ** VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 7 - Fabriquer un fromage

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - de directives;
 - de calendriers de production;
 - des spécifications du produit;
 - des fichiers de recettes.

- ◇ À l'aide :
 - de lait, d'ingrédients laitiers et non laitiers;
 - des manuels de fonctionnement;
 - d'équipements propres à la fabrication du fromage, tels que les pompes, les tables de fabrication fromagère, les tables à caillé, les cailleurs, les couteaux à caillé, les convoyeurs, les moules, les presses à fromage, les bassins de saumure;
 - des équipements informatiques et des interfaces personne-machine;
 - du système de nettoyage en place (NEP);
 - des instruments de mesure, tels que les thermomètres, les pH-mètres, les acidimètres, les salinomètres, l'analyseur infrarouge;
 - de registres et de formulaires;
 - du matériel de sécurité et de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Suivi rigoureux des manuels de fonctionnement.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.
- ◇ Conformité des produits.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

7.1 PLANIFIER LE TRAVAIL

- ◇ Collecte des informations nécessaires à la fabrication du fromage.
- ◇ Sélection adéquate de l'équipement, du matériel et des matières pour fabriquer le produit.
- ◇ Communication des renseignements utiles aux autres services.

7.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA FABRICATION D'UN FROMAGE

- ◇ Analyse appropriée de la composition du mélange.
- ◇ Entrées conformes des paramètres opérationnels dans les systèmes.
- ◇ Incorporation exacte des ingrédients selon les recettes établies.
- ◇ Inoculation du mélange laitier.

7.3 EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE FABRICATION D'UN FROMAGE

- ◇ Respect de la mise en marche des équipements selon le produit à fabriquer :
 - réglage précis des paramètres de démarrage;
 - alimentation conforme des équipements en matières premières au moment approprié.
- ◇ Application rigoureuse, au moment approprié, des opérations telles que l'emprésurage, le coupage, l'agitation, la cuisson, l'égouttage, le salage, la mise en moule et le pressage.
- ◇ Action appropriée en cas de déviation du procédé.
- ◇ Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.
- ◇ Respect des procédures de modifications des paramètres opérationnels lors d'un changement de produit, d'un changement de lot ou d'une fin de production.

A remplir par l'apprenti ou l'apprentie²⁴

SECTION A
Je suis en mesure de le faire (✓)

Oui	Non
-----	-----

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
--------------------------	--------------------------

A remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation²⁵

SECTION B
J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)

SECTION C
J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)

SECTION D
J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date

²⁴. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

²⁵. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

7.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT

- ◇ Prélèvement approprié des échantillons.
- ◇ Utilisation appropriée des instruments de mesure.
- ◇ Prise de données fiables.
- ◇ Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.
- ◇ Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.
- ◇ Transmission immédiate et précise de déviation de conformité du produit.

7.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION

- ◇ Consignation exacte et conforme de l'information.
- ◇ Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.

A remplir par l'apprenti ou l'apprentie²⁴

SECTION A
Je suis en mesure de le faire (✓)

Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation²⁵

SECTION B
J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)

SECTION C
J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)

SECTION D
J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence

<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

Lined area for writing comments.

Compétence 7

Conditions particulières de l'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Le travail s'effectue dans l'aire de fabrication des fromages. Cet endroit est situé dans la « zone pasteurisée » de l'usine.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SELON LES MÉTHODES CORRESPONDANT AUX ÉTAPES DE FABRICATION PROPRES À L'ENTREPRISE, À SAVOIR :

- l'inoculation
- l'emprésurage
- la coagulation
- le coupage
- l'agitation
- la cuisson, s'il y a lieu
- l'égouttage
- le salage
- la mise en moule
- le pressage
- le saumurage
- l'affinage
- autres, précisez :

SUR LES FROMAGES SUIVANTS

- pâtes fermes
 - cheddar
 - gouda
 - emmental
 - autres, précisez : _____
- pâtes semi-fermes, précisez _____
- pâtes persillées, précisez _____
- pâtes fraîches, précisez _____
- autres, précisez : _____

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS ET LE MATÉRIEL UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

- pompes
- équipement informatique, précisez _____
- interface personne-machine
- système de nettoyage en place (NEP)
- table de fabrication fromagère
- table à caillé
- cailleur
- couteaux à caillé
- convoyeurs
- moule :
 - rectangulaire
 - ovale
 - autres, précisez _____
- presse à fromage
 - horizontale
 - verticale
- bassin de saumure
- autres, précisez _____

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES INSTRUMENTS DE MESURE UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

- thermomètre
- pH-mètre
- acidimètre
- salinomètre
- chloridomètre
- manomètre
- analyseur infrarouge, précisez _____
- autres, précisez _____
- _____
- _____

5. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- fabrique des fromages
- ajuste le procédé afin d'obtenir des produits conformes aux standards
- communique au personnel concerné les informations nécessaires à la bonne marche des opérations
- remplit les registres de production

6. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 7

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 7.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 7.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 7.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 7**, **REPORTEZ** CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE** EN LA **COCHANT**, **APPOSEZ** VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 8 - Fabriquer un produit laitier fermenté

Précision reliée à cette compétence : Les principaux produits laitiers fermentés visés par cette compétence sont le yogourt, la crème sure et le kéfir.

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - de directives;
 - de calendriers de production;
 - des spécifications du produit;
 - des fichiers de recettes.

- ◇ À l'aide :
 - de lait, d'ingrédients laitiers et non laitiers;
 - des manuels de fonctionnement;
 - d'équipements propres à la fabrication de produits laitiers fermentés, tels que les pompes et les fermenteurs;
 - des équipements informatiques et des interfaces personne-machine;
 - du système de nettoyage en place (NEP);
 - des instruments de mesure, tels que les balances, les pH-mètres, les acidimètres et l'analyseur infrarouge;
 - de registres et de formulaires;
 - du matériel de sécurité et de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Suivi rigoureux des manuels de fonctionnement.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.
- ◇ Conformité des produits.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
8.1 PLANIFIER LE TRAVAIL
◇ Collecte des informations nécessaires à la fabrication d'un produit laitier fermenté.
◇ Sélection adéquate de l'équipement, du matériel et des matières pour fabriquer le produit.
◇ Communication des renseignements utiles aux autres services.
8.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA FABRICATION D'UN PRODUIT LAITIER FERMENTÉ
◇ Analyse appropriée de la composition du mélange.
◇ Entrées conformes des paramètres opérationnels dans les systèmes.
8.3 EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE FABRICATION D'UN PRODUIT LAITIER FERMENTÉ
◇ Respect de la mise en marche des équipements selon le produit à fabriquer : <ul style="list-style-type: none"> ○ réglage précis des paramètres de démarrage; ○ alimentation conforme des équipements en matières premières au moment approprié; ○ inoculation du mélange au moment approprié.
◇ Application rigoureuse, au moment approprié, des opérations telles que l'agitation et le refroidissement.
◇ Action appropriée en cas de déviation du procédé.
◇ Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.
◇ Respect des procédures de modifications des paramètres opérationnels lors d'un changement de produit, d'un changement de lot ou d'une fin de production.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁶	
SECTION A	
Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²⁷		
SECTION B	SECTION C	SECTION D
J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

²⁶. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

²⁷. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

8.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT

- ◇ Prélèvement approprié des échantillons.
- ◇ Utilisation appropriée des instruments de mesure.
- ◇ Prise de données fiables.
- ◇ Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.
- ◇ Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.
- ◇ Transmission immédiate et précise de déviation de conformité du produit.

8.5 EFFECTUER UNE FIN DE PRODUCTION

- ◇ Respect de la mise en œuvre du protocole de fin de production en cas de :
 - coupure de phase;
 - arrêt des équipements.

8.6 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION

- ◇ Consignation exacte et conforme de l'information.
- ◇ Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁶	
SECTION A	
Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²⁷		
SECTION B	SECTION C	SECTION D
J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

Lined area for writing comments.

Compétence 8

Conditions particulières de l'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Le travail s'effectue dans la « zone crue » qui sert à la préparation des mélanges et dans la « zone pasteurisée » pour l'inoculation des mélanges et pour les étapes de fabrication.

Il faut souligner l'importance de respecter les bonnes pratiques de fabrication lorsque l'on passe d'une zone à l'autre.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS EN FONCTION DES PRODUITS FABRIQUÉS SPÉCIFIQUEMENT PAR L'ENTREPRISE TELS QUE

yogourt

○ nature

○ avec ajout de fruits

crème sure

kéfir

autres, précisez :

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

équipement informatique

interface personne-machine

système de nettoyage en place (NEP)

pompes

fermenteur

autres, précisez :

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES INSTRUMENTS DE MESURE UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

- balance
- thermomètre
- manomètre
- pH-mètre
- acidimètre
- analyseur infrarouge, précisez : _____
- autres, précisez : _____

5. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- fabrique des produits laitiers fermentés
- ajuste le procédé pour obtenir des produits conformes aux standards
- communique au personnel concerné les informations nécessaires à la bonne marche des opérations
- remplit les registres de production

6. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 8

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 8.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 8.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 8.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 8**, **REPORTEZ** CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3** DU CARNET D'**APPRENTISSAGE** EN LA **COCHANT**, **APPOSEZ** VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 9 - Fabriquer du beurre

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - de directives;
 - de calendriers de production;
 - des spécifications du produit;
 - des fichiers de recettes.

- ◇ À l'aide :
 - de lait, d'ingrédients laitiers et non laitiers;
 - des manuels de fonctionnement;
 - d'équipements propres à la fabrication du beurre, tels que les pompes, les barattes et les systèmes à plaques;
 - des équipements informatiques et des interfaces personne-machine;
 - du système de nettoyage en place (NEP);
 - des instruments de mesure, tels que les pH-mètres, les acidimètres, l'analyseur infrarouge et le salinomètre;
 - de registres et de formulaires;
 - du matériel de sécurité et de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Suivi rigoureux des manuels de fonctionnement.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.
- ◇ Conformité des produits.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

9.1 PLANIFIER LE TRAVAIL

- ◇ Collecte des informations nécessaires à la fabrication du beurre.
- ◇ Sélection adéquate de l'équipement, du matériel et des matières pour fabriquer le produit.
- ◇ Communication des renseignements utiles aux autres services.

9.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA FABRICATION DU BEURRE

- ◇ Analyse appropriée de la composition du mélange.
- ◇ Entrées conformes des paramètres opérationnels dans les systèmes.
- ◇ Incorporation exacte des ingrédients selon les recettes établies, s'il y a lieu.

9.3 EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE FABRICATION DU BEURRE

- ◇ Respect de la mise en marche des équipements selon le produit à fabriquer :
 - réglage précis des paramètres de démarrage;
 - alimentation conforme des équipements en matières premières au moment approprié.
- ◇ Application rigoureuse, au moment approprié, des opérations telles que le soutirage du lait de beurre, le salage, le malaxage et l'ajout d'aromates.
- ◇ Action appropriée en cas de déviation du procédé.
- ◇ Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.
- ◇ Respect des procédures de modification des paramètres opérationnels lors d'un changement de produit, d'un changement de lot ou d'une fin de production.

A remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁸	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²⁹		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
<input type="checkbox"/>		_____
<input type="checkbox"/>		Date

²⁸. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

²⁹. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

9.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT

- ◇ Prélèvement approprié des échantillons.
- ◇ Utilisation appropriée des instruments de mesure.
- ◇ Prise de données fiables.
- ◇ Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.
- ◇ Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.
- ◇ Transmission immédiate et précise de déviation de conformité du produit.

9.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION

- ◇ Consignation exacte et conforme de l'information.
- ◇ Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.

A remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁸	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²⁹		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

Lined area for writing comments.

Compétence 9

Conditions particulières de l'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Le travail s'effectue dans l'aire de fabrication du beurre, située dans une « zone pasteurisée » de l'usine.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SELON LES TYPES DE BEURRE FABRIQUÉS DANS L'ENTREPRISE TELS QUE :

Les beurres standards

- salés
- demi-sel
- non salés

les beurres aromatisés

les beurres foisonnés

autres, précisez :

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

équipement informatique

interface personne-machine

pompes

baratte

- En continu
- En discontinu par lot

systèmes à plaques, précisez _____

autres, précisez :

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES INSTRUMENTS DE MESURE UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

- balance
- manomètre
- thermomètre
- pH-mètre
- acidimètre
- salinomètre
- analyseur infrarouge, précisez : _____
- autres, précisez : _____

5. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- fabrique des beurres
- ajuste le procédé pour obtenir des produits conformes aux standards
- communique au personnel concerné les informations nécessaires à la bonne marche des opérations
- remplit les registres de production

6. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 9

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 9.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 9.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 9.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 9**, REPORTEZ CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE** EN LA COCHANT, APPOSEZ VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ LA DATE**.

Compétence 10 - Fabriquer un produit laitier glacé

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - de directives;
 - de calendriers de production;
 - des spécifications du produit;
 - des fichiers de recettes.

- ◇ À l'aide :
 - de lait, d'ingrédients laitiers et non laitiers;
 - des manuels de fonctionnement;
 - d'équipements propres à la fabrication de produits laitiers glacés, tels que les pompes, les machines à congélation et le foisonneur;
 - des équipements informatiques et des interfaces personne-machine;
 - du système de nettoyage en place (NEP);
 - des instruments de mesure, tels que les pH-mètres, les acidimètres et l'analyseur infrarouge;
 - de registres et de formulaires;
 - du matériel de sécurité et de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Suivi rigoureux des manuels de fonctionnement.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.
- ◇ Conformité des produits.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
10.1 PLANIFIER LE TRAVAIL
◇ Collecte des informations nécessaires à la fabrication du produit laitier glacé.
◇ Sélection adéquate de l'équipement, du matériel et des matières pour fabriquer le produit.
◇ Communication des renseignements utiles aux autres services.
10.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA FABRICATION D'UN PRODUIT LAITIER GLACÉ
◇ Analyse appropriée de la composition du mélange.
◇ Entrées conformes des paramètres opérationnels dans les systèmes.
10.3 EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE FABRICATION D'UN PRODUIT LAITIER GLACÉ
◇ Respect de la mise en marche des équipements selon le produit à fabriquer : <ul style="list-style-type: none"> ○ réglage précis des paramètres de démarrage; ○ alimentation conforme des équipements en matières premières au moment approprié.
◇ Application rigoureuse, au moment approprié, des opérations telles que le refroidissement, la maturation, le foisonnement et le glaçage.
◇ Action appropriée en cas de déviation du procédé.
◇ Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.
◇ Respect des procédures de modifications des paramètres opérationnels lors d'un changement de produit, d'un changement de lot ou d'une fin de production.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ³⁰	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ³¹		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		

³⁰. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

³¹. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

10.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT

- ◇ Prélèvement approprié des échantillons.
- ◇ Utilisation appropriée des instruments de mesure.
- ◇ Prise de données fiables.
- ◇ Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.
- ◇ Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.
- ◇ Transmission immédiate et précise des écarts de conformité du produit.

10.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION

- ◇ Consignation exacte et conforme de l'information.
- ◇ Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ³⁰	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ³¹		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

Lined area for writing comments.

NOTES DE L'APPRENTI OU APPRENTIE

Lined area for notes, consisting of multiple horizontal lines.

Compétence 10

Conditions particulières de l'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Le travail s'effectue dans l'aire de fabrication du beurre, située dans une « zone pasteurisée » de l'usine.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SELON LES PRODUITS FABRIQUÉS DANS L'ENTREPRISE TELS QUE :

- crème glacée
- yogourt glacé
- desserts lactés
- autres, précisez :

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

- équipement informatique
- interface personne-machine
- cuve de préparation
- pompes
- doseur d'ingrédients
- agitateur
- systèmes à plaques, précisez _____
- réservoir de stockage
- machine à congélation
- foisonneur
- système de nettoyage en place (NEP)
- autres, précisez :

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES INSTRUMENTS DE MESURE UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

- balance
- thermomètre
- manomètre
- pH-mètre
- acidimètre
- analyseur infrarouge, précisez : _____
- autres, précisez : _____

5. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- fabrique des produits laitiers glacés
- ajuste le procédé pour obtenir des produits conformes aux standards
- communique au personnel concerné les informations nécessaires à la bonne marche des opérations
- remplit les registres de production

6. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 10

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 10.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 10.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 10.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 10**, **REPORTEZ** CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3** DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, **APPOSEZ** VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 11 - Fabriquer un ingrédient laitier

Précision reliée à cette compétence : Les principaux ingrédients laitiers visés par cette compétence sont les poudres de lactosérum, le lait de beurre, les concentrés protéiques de lactosérum et de lait.

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - de directives;
 - de calendriers de production;
 - des spécifications du produit;
 - des fichiers de recettes.

- ◇ À l'aide :
 - de lait ou de sous-produits laitiers;
 - des manuels de fonctionnement;
 - d'équipements propres à la fabrication d'ingrédients laitiers, tels que les pompes, les clarificateurs, les séparateurs, les systèmes de filtration, les évaporateurs, les cristallisateurs et les sécheurs;
 - des équipements informatiques et des interfaces personne-machine;
 - du système de nettoyage en place (NEP);
 - des instruments de mesure, tels que les pH-mètres, les acidimètres, les densimètres et l'analyseur infrarouge;
 - de registres et de formulaires;
 - du matériel de sécurité et de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Suivi rigoureux des manuels de fonctionnement.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.
- ◇ Conformité des produits

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

11.1 PLANIFIER LE TRAVAIL

- ◇ Collecte des informations nécessaires à la fabrication d'un ingrédient laitier.
- ◇ Sélection adéquate de l'équipement et du matériel et des matières pour fabriquer le produit.
- ◇ Communication des renseignements utiles aux autres services.

11.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA FABRICATION D'UN INGRÉDIENT LAITIER

- ◇ Analyse appropriée des ingrédients laitiers.
- ◇ Entrées conformes des paramètres opérationnels dans les systèmes.
- ◇ Incorporation exacte des ingrédients selon les recettes établies, s'il y a lieu.

11.3 EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE FABRICATION D'UN INGRÉDIENT LAITIER

- ◇ Respect de la mise en marche des équipements selon le produit à fabriquer :
 - réglage précis des paramètres de démarrage;
 - alimentation conforme des équipements en matières premières au moment approprié.
- ◇ Application rigoureuse, au moment approprié, des opérations telles que l'homogénéisation, la clarification, le chauffage, la séparation, la filtration, l'évaporation, la cristallisation, le séchage.
- ◇ Action appropriée en cas de déviation du procédé.
- ◇ Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.
- ◇ Respect des procédures de modifications des paramètres opérationnels lors d'un changement de produit, d'un changement de lot ou d'une fin de production.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ³²	
SECTION A	
Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ³³		
SECTION B	SECTION C	SECTION D
J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Date

³². Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

³³. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

**ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE
ET
CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE**

11.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT

- ◇ Prélèvement approprié des échantillons.
- ◇ Utilisation appropriée des instruments de mesure.
- ◇ Prise de données fiables.
- ◇ Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.
- ◇ Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.
- ◇ Transmission immédiate et précise de déviation de conformité du produit.

11.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION

- ◇ Consignation exacte et conforme de l'information.
- ◇ Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ³²	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ³³		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>		

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

Lined area for writing comments.

Compétence 11

Conditions particulières de l'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Selon les étapes de fabrication, par ex. pour la poudre de lactosérum, le travail s'effectue dans la « zone crue » (clarification, séparation, filtration, évaporation) ou dans la « zone pasteurisée » (cristallisation, séchage). Il faut souligner l'importance de respecter les bonnes pratiques de fabrication lorsque l'on passe d'une zone à l'autre.

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS SELON LES PRODUITS FABRIQUÉS DANS L'ENTREPRISE TELS QUE :

- la poudre de lactosérum
- le lait de beurre (babeurre)
- les concentrés protéiques
 - de lactosérum
 - de lait
- autres, précisez :

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

- équipement informatique
- interface personne-machine
- pompes
- clarificateur
- séparateur
- système de filtration
- évaporateur
- cristallisateur
- sécheur
- système de nettoyage en place (NEP)
- autres, précisez :

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES INSTRUMENTS DE MESURE UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

- pH-mètre
- acidimètre
- densimètre
- septum (échantillonneur pour seringue)
- manomètre
- analyseur infrarouge, précisez : _____
- autres, précisez : _____

5. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- fabrique des ingrédients laitiers
- ajuste le procédé pour obtenir des produits conformes aux standards
- communique au personnel concerné les informations nécessaires à la bonne marche des opérations
- remplit les registres de production

6. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 11

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 11.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 11.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 11.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 11**, **REPORTEZ** CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3** DU CARNET D'APPRENTISSAGE EN LA COCHANT, **APPOSEZ** VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

Compétence 12 - Effectuer un conditionnement élaboré de produits laitiers

Précision reliée à cette compétence : dans la norme professionnelle, les termes « conditionnement élaboré de produits laitiers » ont été retenus pour décrire les compétences qu'un opérateur ou une opératrice doit maîtriser, plutôt que celles qui sont reliées à des tâches d'emballage plus simples confiées à un ou une manœuvre.

CONTEXTE DE RÉALISATION

- ◇ À partir :
 - de directives;
 - de calendriers de production;
 - des spécifications du produit.
- ◇ À l'aide :
 - de procédés de conditionnement complexes;
 - des matériaux d'emballage;
 - des équipements spécifiques aux environnements stériles;
 - du système de nettoyage en place (NEP);
 - d'un codeur;
 - des buses de remplissage;
 - des manuels de fonctionnement;
 - des équipements informatiques et des interfaces personne-machine;
 - d'instruments de mesure, tels que les pH-mètres, les balances et les appareils d'analyse de composition;
 - des registres et des formulaires;
 - des équipements de détection de matières étrangères, tels que les détecteurs de métal et les aimants;
 - de vêtements spécifiques au personnel travaillant en milieu stérile;
 - du matériel de sécurité et de l'équipement de protection individuelle.

CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE *

- ◇ Conformité des produits laitiers à conditionner et des matériaux de conditionnement.
- ◇ Suivi rigoureux des manuels de fonctionnement.
- ◇ Communication claire et structurée avec les collègues et autres personnes concernées.
- ◇ Travail axé sur la sécurité alimentaire.
- ◇ Respect des mesures de prévention en santé et sécurité au travail.
- ◇ Respect des bonnes pratiques de fabrication.
- ◇ Respect des standards opérationnels.
- ◇ Conformité du produit fini.

* Ces critères sont transversaux et s'appliquent normalement à chaque élément de la compétence. Le compagnon ou la compagne doit les considérer dans l'évaluation avant de confirmer la maîtrise de chaque élément de compétence.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
12.1 PLANIFIER LE TRAVAIL
◇ Collecte des informations nécessaires au conditionnement élaboré d'un produit laitier.
◇ Sélection adéquate de l'équipement, du matériel et des matières.
◇ Communication des renseignements utiles aux autres services.
12.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES AU CONDITIONNEMENT ÉLABORÉ DE PRODUITS LAITIERS
◇ Préparation du matériel nécessaire.
◇ Branchement correct des équipements.
◇ Sélection judicieuse des intrants, tels que les produits à conditionner et les matériaux d'emballage en fonction du produit.
◇ Programmation adéquate des réglages reliés au produit.
12.3 CONDUIRE LES ÉQUIPEMENTS DE CONDITIONNEMENT
◇ Respect de la mise en marche des équipements selon le produit à conditionner : <ul style="list-style-type: none"> ○ réglage précis des paramètres pour démarrer le conditionnement; ○ saisie de l'information à encoder sur l'emballage; ○ alimentation conforme des équipements en fonction des produits à conditionner et des matériaux d'emballage.
◇ Respect des procédures de modifications des paramètres opérationnels lors : <ul style="list-style-type: none"> ○ d'un changement de produit; ○ d'un changement de lot; ○ d'une fin de production.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ³⁴		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ³⁵		
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)		SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
Oui	Non			
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales _____ Date

³⁴. Pour remplir la section A, voir les consignes à l'apprenti ou à l'apprentie dans la section *Plan individuel d'apprentissage* du carnet d'apprentissage.

³⁵. Pour remplir cette section, voir les consignes dans le guide du compagnon ou de la compagne d'apprentissage.

ÉLÉMENTS DE LA COMPÉTENCE ET CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
12.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT
◇ Échantillonnage conforme du produit fini.
◇ Préparation adéquate des appareils de mesure.
◇ Utilisation adéquate des instruments de mesure.
◇ Prise de données fiables.
◇ Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.
◇ Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.
◇ Exactitude des codes inscrits sur l'emballage.
◇ Transmission immédiate et précise de déviation de conformité du produit.
12.5 EFFECTUER UNE FIN DE CONDITIONNEMENT
◇ Respect de la mise en œuvre du protocole de conditionnement lors : <ul style="list-style-type: none"> ○ de la vidange du produit à conditionner; ○ du retrait des matériaux d'emballage; ○ de la mise à l'arrêt de l'équipement.
12.6 REMPLIR LES DOCUMENTS AU COURS DU CONDITIONNEMENT
◇ Consignation exacte et conforme de l'information.
◇ Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ³⁴	
SECTION A Je suis en mesure de le faire (✓)	
Oui	Non
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ³⁵		
SECTION B J'atteste que l'apprenti ou l'apprentie satisfait aux exigences du critère (✓)	SECTION C J'atteste que les critères généraux de performance sont maîtrisés (✓)	SECTION D J'atteste que tous les critères sont atteints (sections B et C) et que l'apprenti ou l'apprentie maîtrise l'élément de la compétence
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date
<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____ Initiales
<input type="checkbox"/>		_____ Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

Lined area for writing comments.

Compétence 12

Conditions particulières de l'apprentissage

1. ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

Le travail s'effectue dans un environnement à température ambiante ou dans un environnement réfrigéré. Il s'agit d'une « zone pasteurisée ».

2. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC L'ÉQUIPEMENT QUE L'ENTREPRISE UTILISE POUR LES PRODUITS CONDITIONNÉS TELS QUE :

- lait de consommation et crèmes régulières
- lait condensé sucré
- lait évaporé
- lait UHT
- crème UHT
- boissons lactières UHT
- fromage (en portions individuelles)
- fromage râpé
- yogourt
- beurre
- crème glacée
- ingrédients laitiers secs
- autres, précisez :

3. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES ÉQUIPEMENTS UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

- équipement informatique
- interface personne-machine
- système de nettoyage en place (NEP)
- codeur
- buses de remplissage
- extrudeuses

- équipement de détection des matières étrangères
 - détecteur de métal
 - aimants
 - système de caméra de détection et système de rejets de produits

vêtements stériles

scelleuses

autres, précisez :

4. LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS AVEC LES INSTRUMENTS DE MESURE UTILISÉS DANS L'ENTREPRISE

appareil d'analyse de composition, précisez :

pH-mètre

balance

thermomètre

réfractomètre

manomètre

anémomètre

feuille de papier ou poire à fumée (circulation d'air)

compteur de particules (dans une salle blanche)

plaques d'exposition d'air stérile

analyseur de composition du gaz dans les emballages

appareil de vérification du scellage

autres, précisez :

5. SITUATIONS DE TRAVAIL DANS LESQUELLES LES APPRENTISSAGES ONT ÉTÉ RÉALISÉS

Cette compétence est observable dans toutes les situations de travail où l'apprenti ou l'apprentie :

- effectue un conditionnement élaboré de produits laitiers
- ajuste le procédé pour obtenir des produits conformes aux standards
- communique au personnel concerné les informations nécessaires à la bonne marche des opérations
- remplit les formulaires au fur et à mesure du conditionnement

6. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE

Compétence 12

Confirmation de la maîtrise de la compétence

La compétence sera considérée comme maîtrisée lorsque le compagnon ou la compagne aura jugé que, dans le respect du contexte de réalisation et des critères généraux et particuliers de performance exigés, l'apprenti ou l'apprentie en maîtrise tous les éléments.

Je soussigné ou soussignée atteste la maîtrise de la compétence 12.

Nom du compagnon ou de la compagne _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir réalisé les apprentissages et avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 12.

Nom de l'apprenti ou apprentie _____

Signature : _____ Date : _____

Je soussigné ou soussignée confirme avoir pris connaissance du résultat de l'évaluation de la compétence 12.

Nom du représentant ou de la représentante de l'employeur : _____

Fonction : _____

Signature : _____ Date : _____

IMPORTANT

À LA SUITE DE LA CONFIRMATION DE LA MAÎTRISE DE LA **COMPÉTENCE 12**, **REPORTEZ** CELLE-CI AU TABLEAU SYNTHÈSE DE L'**ANNEXE 3 DU CARNET D'APPRENTISSAGE** EN LA **COCHANT**, **APPOSEZ** VOS INITIALES ET **INSCRIVEZ** LA DATE.

ANNEXES

ANNEXE 1 – Tableau des risques pour la santé et la sécurité du travail Opérateurs d'équipements en fabrication de produits laitiers.

Le tableau suivant vise à orienter le secteur concernant les risques présents en établissement afin d'en informer les futurs opérateurs d'équipements en fabrication de produits laitiers dans le cadre du PAMT. Il présente aussi les principaux moyens de prévention, notamment par la formation de ces travailleurs. Il est important de noter que le contenu de ce tableau n'est pas exhaustif et que chaque établissement doit définir les éléments en santé et en sécurité appropriés afin de compléter le PAMT.

Une liste de références bibliographiques est fournie à la fin de la présente annexe. Certains de ces documents peuvent s'avérer utiles lors de la recherche de solutions en entreprise.

TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL

Opérateur d'équipements en fabrication de produits laitiers³⁶

GRUPE DE RISQUES 1 : RISQUES CHIMIQUES

#	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
1,1	<p>Produits nettoyants/désinfectants/dégraissants (acides, alcalis, etc.)/biocides</p> <ul style="list-style-type: none"> - nettoyage et assainissement des équipements - inhalation, contact - éclaboussures, déversement accidentel, fuites, émissions d'aérosols, de vapeurs ou de gaz de réaction - lavage des mains inadéquat 	<ul style="list-style-type: none"> - Dermatitis, allergies cutanées - Asthme et autres troubles respiratoires - Brûlures chimiques - Atteinte aux yeux, perte de vision - Inhalation de gaz toxiques (réactions à la suite d'un mélange de produits incompatibles (ex. : eau de javel mélangée avec un acide ou autres mélanges à ne pas faire)) 	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir lire l'information apparaissant sur les étiquettes des produits de nettoyage et de désinfection - Respecter les consignes sur l'étiquette ou la fiche du produit <ul style="list-style-type: none"> o port des équipements de protection prescrits o dosage, produits incompatibles, etc. - Savoir utiliser une douche oculaire et une douche d'urgence
1,2	<p>Fuites de réfrigérant (ammoniac ou autres produits)</p> <ul style="list-style-type: none"> - présence de réfrigérateurs ou de congélateurs - salle des compresseurs 	<ul style="list-style-type: none"> - Ammoniac <ul style="list-style-type: none"> o inconfort, assèchement du nez, larmolement et sensation de brûlure aux yeux o irritation de la peau, dommages à la cornée, toux, douleurs à la poitrine, difficultés respiratoires (dyspnée) et suffocation o œdème pulmonaire et mort par asphyxie 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître le code d'alerte - Connaître le protocole d'évacuation et participer aux exercices - Respecter les limites fixées par l'employeur <ul style="list-style-type: none"> o accès limité au personnel autorisé (ex. : employés d'entretien)
1,3	<p>Poussières d'origine organiques et minérales</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits laitiers et autres ingrédients alimentaires en poudre - présure, ferment, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Irritation de la peau, des yeux, du nez et des voies respiratoires - Allergies - Exacerbation de l'asthme d'origine personnelle - Asthme professionnel 	<ul style="list-style-type: none"> - Consulter son médecin <ul style="list-style-type: none"> o vérifier la présence d'allergies avant d'exercer le métier o choisir une autre profession si l'on a des réactions allergiques sévères - Adopter une méthode de travail qui limite l'exposition aux poussières - Assurer une protection respiratoire adéquate, porter des gants et des vêtements appropriés
1,4	<p>Poussières inflammables et combustibles</p> <ul style="list-style-type: none"> - produits déshydratés : poudre de lait, lactose, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Explosion, incendie 	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les risques et les conditions à éviter (hexagone de l'explosion, utilisation des équipements) - Adopter une méthode de travail qui limite la mise en suspension de poussières - Entretien des lieux adéquatement

³⁶ Tableau adapté, réalisé à partir du document : Analyse de profession - opérateur d'équipements en fabrication de produits laitiers, CSMOTA, Février 2016.

GROUPE DE RISQUES 2 : RISQUES PHYSIQUES [ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL]

#	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
2,1	Ambiance thermique et humidité <ul style="list-style-type: none"> - chaude et humide <ul style="list-style-type: none"> o pasteurisateur o évaporateur-sécheur - froide et humide <ul style="list-style-type: none"> o chambres froides et congélateurs o planchers glissants (glace) 	Chaleur <ul style="list-style-type: none"> - coup de chaleur <ul style="list-style-type: none"> o irritabilité, perte de concentration, perte de conscience, mort Froid <ul style="list-style-type: none"> - conditions médicales incompatibles <ul style="list-style-type: none"> o maladies respiratoires chroniques, asthme, maladies cardiovasculaires, arthrite, maladie de Raynaud - Hypothermie, engelures - Augmentation des risques d'accident ou de TMS <ul style="list-style-type: none"> o dextérité affectée (habits encombrants) o douleurs au cou, aux épaules (courants d'air froid) 	Chaleur <ul style="list-style-type: none"> - savoir prévenir un coup de chaleur - boire de l'eau régulièrement <ul style="list-style-type: none"> o doser les efforts, prendre des pauses - reconnaître les symptômes d'un coup de chaleur Froid <ul style="list-style-type: none"> - faire connaître sa condition médicale à l'employeur - consulter son médecin <ul style="list-style-type: none"> o documenter sa condition au besoin - opter pour une tenue vestimentaire appropriée - prendre des pauses régulières au chaud
2,2	Bruit <ul style="list-style-type: none"> - pompes - compresseurs - convoyeurs - emballeuses 	<ul style="list-style-type: none"> - Fatigue, atteinte à l'humeur, irritabilité - Détérioration de l'acuité auditive, de l'équilibre, perte d'audition 	<ul style="list-style-type: none"> - Porter des protecteurs auditifs appropriés - Prendre des pauses régulières dans un environnement non bruyant
2,3	Éclairage artificiel permanent <ul style="list-style-type: none"> - éclairage inadéquat ou insuffisant 	<ul style="list-style-type: none"> - Augmentation des risques d'accident et de TMS - Fatigue oculaire, maux de tête 	<ul style="list-style-type: none"> - Prendre des pauses régulières dans un environnement qui dispose d'un éclairage de type naturel - Pouvoir évaluer si l'éclairage est adéquat pour l'opération confiée
2,4	Odeurs (certains départements) <ul style="list-style-type: none"> - lait acidifié - autres sources (ex. : certains fromages) 	<ul style="list-style-type: none"> - Nausées, vomissements - Maux de tête - Irritabilité - Perte d'appétit 	<ul style="list-style-type: none"> - Prendre des pauses régulières dans un environnement peu odorant - Porter un masque filtrant (ex. : avec charbon activé)
2,5	Électricité <ul style="list-style-type: none"> - environnement humide - équipements électriques divers - outils électriques, état des conducteurs, prises de courant 	<ul style="list-style-type: none"> - Chocs ou brûlures électriques - Électrisations (sans décès) - Électrocutions (avec décès) 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître les situations à risque et les signaler - Connaître les outils et respecter les consignes des fabricants et de l'employeur <ul style="list-style-type: none"> o faire les vérifications requises avant l'usage o signaler le problème en cas de doute o ne pas s'improviser réparateur ou électricien - Savoir quoi faire en cas d'accident pour ne pas s'exposer ou exposer d'autres travailleurs au danger

2,6	Équipements/produits chauds - pasteurisateurs - eau chaude/vapeur	- Brûlures superficielles à graves	- Reconnaître les équipements, les matières et les surfaces qui peuvent occasionner des brûlures - Porter des vêtements de protection appropriés
-----	---	------------------------------------	---

GROUPE DE RISQUES 3 : RISQUES BIOLOGIQUES

#	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
3,1	<ul style="list-style-type: none"> - Bactéries pathogènes (ex. : lait cru, surfaces contaminées) <ul style="list-style-type: none"> o <i>Listeria</i>, streptocoques, <i>E. coli</i>, mycobactéries, etc. - Moisissures et acariens (ex. : affinage du fromage) <ul style="list-style-type: none"> o <i>Penicillium</i>, <i>Aspergillus</i>, <i>Fusarium</i>, <i>Acarus</i>, etc. - Éclaboussures, gouttelettes aéroportées, bioaérosols - Coupures, ou autres blessures ouvertes à cause, par exemple : <ul style="list-style-type: none"> o de pièces d'équipement tranchantes o d'un couteau ou d'un outil contaminé 	<p>Contact, ingestion. Effets variables selon l'agent infectieux en cause.</p> <ul style="list-style-type: none"> - bactéries : listériose, infections à <i>E. coli</i>, streptocoques, etc. - moisissures et acariens : allergies - plaie infectée <p>Inhalation</p> <ul style="list-style-type: none"> - alvéolite allergique ou pneumopathie d'hypersensibilité (maladie des poumons des fromagers) - affections respiratoires, rhinites, asthme 	<ul style="list-style-type: none"> - Informer les travailleurs des risques, dont ceux inhérents aux femmes enceintes et pour la famille - Appliquer des mesures d'hygiène personnelle <ul style="list-style-type: none"> o consulter et informer son médecin de la nature de son travail o maintenir à jour son carnet de vaccination o porter des vêtements de travail propres o se laver les mains avant de boire, de manger, de fumer ou de porter les mains à son visage o ne pas boire ou manger sur les lieux de travail o ne rien conserver dans ses poches (paquets de gomme, cigarettes, etc.) o protéger les plaies ouvertes de façon appropriée - Se doucher à la fin du quart de travail et laisser ses vêtements de travail à l'établissement, sinon, les laver séparément des autres vêtements - Adopter des méthodes de travail et des mesures pour prévenir les affections respiratoires et les blessures de type plaie ouverte, etc. <ul style="list-style-type: none"> o assurer une protection respiratoire appropriée o porter un équipement de protection individuelle (gants, lunettes protectrices, tablier, etc.) - Respecter les règles de biosécurité et de salubrité - Assainir régulièrement les outils et les équipements sous sa responsabilité
			<ul style="list-style-type: none"> - Savoir quoi faire en cas d'accident ou d'exposition <ul style="list-style-type: none"> o toujours informer son médecin du type de travail qu'on effectue lors d'une consultation

3,2	Allergies - autres agents allergènes ou sensibilisants	- Voir section 1,3 du présent tableau	- Voir section 1,3 du présent tableau
GROUPE DE RISQUES 4 : RISQUES ERGONOMIQUES			
#	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
4,1	Forces appliquées, manutention et efforts excessifs - manutention/levage manuel des ingrédients et des produits - déplacement des chariots manuels	- Fatigue - TMS o aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») o douleurs chroniques - Entorses lombaires, hernies discales, etc.	- Reconnaître les situations à risque - Savoir utiliser les moyens de manutention les plus appropriés - Soulever les charges lourdes (plus de 20 kg) à l'aide d'un outil mécanique approprié - Savoir reconnaître les symptômes d'un TMS o consulter tôt pour prévenir la chronicité
4,2	Postures contraignantes - travail debout prolongé o travail penché ou en torsion (ex. : au-dessus des cuves) - travail à bout de bras - nettoyage/désinfection/entretien dans des espaces difficiles d'accès o positions inconfortables, penché, accroupi, à genou	- Fatigue - TMS o aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») o maux de dos (surtout dans la région lombaire) o maux au haut du dos et aux épaules o douleurs chroniques - Maux aux jambes (problèmes circulatoires, varices)	- Reconnaître les situations à risque - Utiliser les outils et les moyens fournis par l'employeur o mettre un tapis antifatigue sous ses pieds o ajuster son poste de travail de façon ergonomique - Faire des exercices d'échauffement avant le quart de travail et après les pauses - Varier les postures, adopter des positions confortables, faire une rotation des tâches - Prendre des pauses régulières - Porter des chaussures confortables, antidérapantes et adaptées à la profession - Savoir reconnaître les symptômes d'un TMS
4,3	Efforts répétitifs des membres supérieurs et du tronc - travail à la chaîne, gestes répétitifs et cadence rapide, ambiance froide	- Fatigue - TMS o aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») o syndrome du tunnel carpien o douleurs chroniques	- Faire des exercices d'échauffement avant le quart de travail et après les pauses - Prendre des pauses régulières, faire une rotation des tâches - Savoir reconnaître les symptômes d'un TMS o consulter tôt pour prévenir la chronicité

GROUPE DE RISQUES 5 : RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ

#	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
5,1	<p>Équipements en marche</p> <ul style="list-style-type: none"> - arbres moteurs en rotation et autres pièces en mouvement - convoyeurs (angles rentrants, etc.) - mélangeurs, vis sans fin - chute sur ou dans une machine 	<ul style="list-style-type: none"> - Fractures - Blessures traumatiques aux muscles, aux tendons (entorses, foulures, etc.) - Blessures aux yeux - Coupures, lacérations - Amputations - Perforations, irritation - Écorchures, égratignures, ecchymoses, contusions - Brûlures, brûlures par friction - Entraînement, écrasement - Blessures multiples - Décès 	<ul style="list-style-type: none"> - Suivre de la formation et un entraînement pour l'utilisation sécuritaire des équipements <ul style="list-style-type: none"> o reconnaître les phénomènes dangereux o connaître et respecter les consignes du fabricant et de l'employeur o être au fait des limites de l'équipement - Faire les vérifications requises avant l'usage <ul style="list-style-type: none"> o s'assurer que les dispositifs de sécurité sont en place et en bon état o vérifier que les commandes, le câblage électrique, les boyaux, etc., sont en bon état - Laisser l'entretien et la réparation aux personnes autorisées, le cas échéant <ul style="list-style-type: none"> o ne pas s'improviser réparateur o signaler le problème en cas de doute - Porter l'équipement de protection approprié; <ul style="list-style-type: none"> o ne pas porter de vêtements amples, de bijoux, etc.
5,2	<p>Entretien des équipements</p> <ul style="list-style-type: none"> - pièces en mouvement, conduits sous pression, etc. - sources d'énergie électrique, pneumatique, hydraulique, par gravité - énergie accumulée ou résiduelle (conduite sous pression, colonne de liquide, ressorts comprimés, inertie, gravité) - utilisation d'outils divers - déblocage/panne <ul style="list-style-type: none"> o produits présents dans l'équipement, les conduits, les convoyeurs, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Idem à 5,1 - Électrisation, électrocution - Autres types de lésions ou d'effets selon la nature des produits présents dans l'équipement au moment d'un arrêt imprévu 	<ul style="list-style-type: none"> - Suivre de la formation et un entraînement pour l'application des procédures de cadenassage spécifiques aux équipements utilisés <ul style="list-style-type: none"> o couper ou libérer les sources d'énergie des automates (démarrage automatique de certains équipements) o cadenasser, effectuer un test de redémarrage, etc. - Connaître les méthodes de travail pour faire l'entretien de façon sécuritaire <ul style="list-style-type: none"> o utiliser les bons outils o respecter les étapes de démontage/montage o remettre les protecteurs en place, etc.

5,3	<p>Espaces clos</p> <ul style="list-style-type: none"> - silos, réservoirs, laveuses, etc. - pièces en mouvement (ex. : agitateurs) - produits de nettoyage, assainissement - travaux de soudure/réparation - matière présente dans un espace clos (ex. : matière à écoulement libre) 	<ul style="list-style-type: none"> - Risques atmosphériques et effets variables selon la nature de l'exposition (faible teneur en oxygène, vapeurs de produits de nettoyage, fumées de soudure, etc.) <ul style="list-style-type: none"> o asphyxie, intoxication, etc. o décès - Matières à écoulement libre <ul style="list-style-type: none"> o ensevelissement, noyade, décès - Autres effets selon les risques présents : pièces en mouvement, chutes, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Suivre de la formation et un entraînement pour l'entrée sécuritaire en espace clos <ul style="list-style-type: none"> o établir une procédure, de la surveillance, etc. o drainer/vidanger, rincer l'espace clos o utiliser les équipements prévus dans la procédure, ventiler l'espace, mettre en place des détecteurs de gaz, fournir des harnais, de l'équipement de protection individuelle, etc. - Respecter les limites fixées par l'employeur <ul style="list-style-type: none"> o limiter l'accès au personnel autorisé (employés formés uniquement)
5,4	<p>Équipements, véhicules en circulation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chariots élévateurs - Transpalettes, chariots manuels - Appareils de levage/déplacement de charges 	<ul style="list-style-type: none"> - Fractures - Blessures traumatiques aux muscles, aux tendons (entorses, foulures, etc.) - Écorchures, égratignures, ecchymoses, contusions - Coincement, écrasement - Blessures multiples - Décès 	<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les voies de circulation des piétons et les consignes de l'employeur - S'assurer que la voie est libre avant de traverser une intersection
5,5	<p>Chutes à un niveau inférieur ou au même niveau</p> <ul style="list-style-type: none"> - planchers glissants, mouillés, gras ou savonneux (produits désinfectants) - tuyaux au sol - mauvais éclairage/mauvaise visibilité - lieux encombrés/espaces étroits - travail en hauteur, échelle, escabeau, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> - Fractures, entorses, foulures, écorchures, égratignures, ecchymoses, contusions - Blessures multiples - Commotions - Décès 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître les situations à risque - Porter des chaussures antidérapantes - Participer à la bonne tenue des lieux - Savoir appliquer une méthode de travail sécuritaire et respecter les consignes pour le travail en hauteur (harnais, lignes de vie), utiliser un escabeau ou une échelle
5,6	<p>Chutes d'objets (employé frappé par un objet ou heurté par celui-ci)</p> <ul style="list-style-type: none"> - chutes de produits, d'outils, etc. - matériel empilé, lieux encombrés - tuyaux bas, obstacles autour des équipements et dans les passages 	<ul style="list-style-type: none"> - Blessures traumatiques aux muscles, aux tendons (entorses, foulures, etc.) - Fractures - Commotions 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnaître les situations à risque et les signaler - Porter un casque - Ranger le matériel sous sa responsabilité
5,7	<p>Explosion (ex. : produits déshydratés)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Voir section 1,4 du présent tableau 	<ul style="list-style-type: none"> - Voir section 1,4 du présent tableau

GROUPE DE RISQUES 6 : RISQUES PSYCHOSOCIAUX⁽⁴⁾

#	SOURCES DE RISQUES ⁽²⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
6,1	Rythme et horaire de travail – travail à la chaîne/cadence rapide – travail de nuit, horaires irréguliers – périodes de pointe	– Stress, perte d'estime de soi – Fatigue, manque de concentration – Augmentation des risques d'accident	– Prendre des pauses régulières, faire une rotation des tâches – Prendre le temps de se reposer durant les jours de congé – Faire de l'activité physique – Participer à des activités sociales
6,2	Impact d'une erreur sur la production ou la qualité du produit	– Stress	– Avoir une bonne connaissance du procédé de fabrication et de l'étape à laquelle l'opérateur est affecté – S'entraîner suffisamment avant d'effectuer une opération en solo – Vérifier les opérations, le travail d'équipe
6,3	Panne/arrêt de production – pression pour relancer la production dès que possible	– Stress – Augmentation des risques d'accident	– Connaître les principales causes de pannes de l'équipement utilisé – Connaître la procédure à suivre en cas de panne – Participer à des exercices de simulation
6,4	Éclairage artificiel permanent	– Voir section 2,3 du présent tableau	– Voir section 2,3 du présent tableau
6,5	Conflits non gérés, violence, harcèlement psychologique, harcèlement sexuel	Victime et témoin – stress, problèmes de sommeil, dépression – faible estime de soi, manque de concentration, colères plus fréquentes	– Définir clairement les rôles de chacun – Connaître la politique de l'employeur et les mesures appliquées en cas de non-respect – Comprendre les conséquences pour les victimes, les témoins et les agresseurs – Respecter la politique de l'employeur et l'utiliser – Respecter la réglementation applicable

Notes du tableau

1. Non exhaustif. Chaque établissement doit réaliser sa propre analyse de risques et mettre en place les mesures correctives appropriées. Bien que le respect des règles et des exigences en biosécurité et en salubrité alimentaire permette généralement des gains en santé et en sécurité du travail, les établissements doivent s'assurer que cela ne se fait pas au détriment de la santé et de la sécurité des employés.
2. Informer le travailleur des risques et des conséquences possibles pour la santé et la sécurité du travail.
3. Principaux moyens de prévention concernant la formation des opérateurs d'équipements en fabrication de produits laitiers; à compléter et à inclure dans la formation selon le poste de travail.
4. Plusieurs postes de travail en fabrication de produits laitiers sont exigeants physiquement et requièrent certaines aptitudes psychologiques. Les offres d'emploi devraient être suffisamment détaillées afin de permettre aux futurs travailleurs de bien comprendre les exigences de l'emploi. Par ailleurs, l'industrie pourrait aider ses travailleurs à adopter un mode de vie sain et équilibré et offrir des services d'aide psychologique.

Références

BC CENTRE FOR DISEASE CONTROL. 2015. *Guidelines for the Cleaning of Dairy Plant Processing Equipment*, [En ligne], 2015. [www.bccdc.ca/resource-gallery/Documents/Educational%20Materials/EH/FPS/Food/DairyProcessingCleaning.pdf].

BOSSONS FUTÉ. *Fiche N° 279 – Expéditeur en fromagerie*, [En ligne], 2010. [www.bossons-fute.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=705:fiche0279&catid=2&Itemid=3] (Consulté en septembre 2015).

BOSSONS FUTÉ. *Fiche N° 280 – Affineur en fromagerie*, [En ligne], 2009. [www.bossons-fute.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=707:affineur-en-fromagerie&catid=2&Itemid=3] (Consulté en septembre 2015).

BOSSONS FUTÉ. *Fiche N° 281 – Fromager industriel*, [En ligne], 2010. [www.bossons-fute.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=708:fiche0281&catid=2&Itemid=3] (Consulté en septembre 2015).

CSST. *La prévention*, [En ligne], 2015. [www.csst.qc.ca/prevention/risques/pages/vueensemble.aspx?SCIAN=REG016&vue=ENSEMBLE_SECTEUR] (Consulté en octobre 2015).

DEMERS, F., et Ngoc Thu NGUYEN. *Risques à la santé et maladies professionnelles dans les industries alimentaires. Volume 1 : identification des risques dans les établissements situés sur le territoire du DSC Haut-Richelieu*, [En ligne], 1992. [www.santecom.qc.ca/Bibliothequevirtuelle/santecom/35567000073855.pdf].

HEALTH AND SAFETY EXECUTIVE (HSE). *A Recipe for Safety: Health and safety in food and drink manufacture*, [En ligne], 2015. [www.healthandsafetyworksni.gov.uk/health_and_safety_in_food_and_drink_manufacture.pdf].

INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE ET DE SÉCURITÉ POUR LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS DU TRAVAIL ET DES MALADIES PROFESSIONNELLES (INRS). *Mesure de l'exposition aux moisissures et atteintes respiratoires chez les affineurs de fromages*, [En ligne], 2014. [www.inrs.fr/media.html?refINRS=TF%20215].

OFFICIEL PRÉVENTION. *La prévention des risques des métiers des laiteries et fromageries*, [En ligne], 2012. [www.officiel-prevention.com/formation/fiches-metier/detail_dossier_CHSCT.php?rub=89&ssrub=206&dossid=392].

AGENCE EUROPÉENNE POUR LA SÉCURITÉ ET LA SANTÉ AU TRAVAIL. E-fact 52 – *Sûreté de la maintenance – secteur des produits alimentaires et des boissons*, [En ligne], 2010. [<https://osha.europa.eu/fr/tools-and-publications/publications/e-facts/efact52/view>].

WORK SAFE BC. *Health and Safety for Small – and Medium – Sized Food Processors*, [En ligne], 2008. [www.worksafebc.com/publications/health_and_safety/by_topic/assets/pdf/BK128.pdf].

EXEMPLES ET ÉTUDES DE CAS POUR L'INDUSTRIE DES ALIMENTS ET BOISSONS, INCLUANT LES PRODUITS LAITIERS

HSE. *Moving food and drink – Manual handling solutions for the food and drink industries*, [En ligne], 2014. [www.hse.gov.uk/pubns/books/hsg196.htm].

HSE. *Sound solutions for the food and drink industries – Reducing noise in food and drink manufacturing*, [En ligne], 2013. [<http://www.hse.gov.uk/pubns/books/hsg232.htm>].

ANNEXE 2 – Renseignements sur l'employeur

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR		
Nom		
Adresse		
Ville	Code postal	Téléphone
Nom du compagnon ou de la compagne d'apprentissage		
Entente	Début	Fin

ANNEXE 3 – Tableau synthèse des compétences maîtrisées

NOM DE L'APPRENTI OU APPRENTIE			
COMPÉTENCES	Maîtrisée √	Attesté par (initiales du compagnon ou de la compagne)	Date
COMPÉTENCES ESSENTIELLES (communes à tous les parcours de qualification)			
Compétence 1 Assurer le fonctionnement des équipements	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 2 Laver et assainir les équipements	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 3 Résoudre des problèmes liés aux procédés	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 4 Effectuer des activités liées au programme de la qualité	<input type="checkbox"/>	_____	_____
COMPÉTENCES ESSENTIELLES OPTIONNELLES (selon le parcours de qualification choisi)			
Compétence 5 Recevoir le lait cru et les ingrédients liquides	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 6 Standardiser et pasteuriser le lait cru et les mélanges	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 7 Fabriquer un fromage	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 8 Fabriquer un produit laitier fermenté	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 9 Fabriquer du beurre	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 10 Fabriquer un produit laitier glacé	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 11 Fabriquer un ingrédient laitier	<input type="checkbox"/>	_____	_____
Compétence 12 Effectuer un conditionnement élaboré de produits laitiers	<input type="checkbox"/>	_____	_____

ANNEXE 4 – Outil de suivi des apprentissages

NOM DE L'APPRENTI OU APPRENTIE	
NOM DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE	

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES	En apprentissage √	En progression √	Maîtrisé √
Compétence 1 Assurer le fonctionnement des équipements			
1.1 Effectuer une inspection pré-opérationnelle des équipements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Conduire les équipements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Entretenir les équipements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4 Remplir les documents de suivi de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 2 Laver et assainir les équipements			
2.1 Planifier le travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Procéder au lavage manuel ou automatique des équipements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Effectuer l'assainissement manuel ou automatique des équipements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4 Évaluer l'efficacité du lavage et de l'assainissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5 Remplir les documents de suivi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 3 Résoudre des problèmes liés aux procédés			
3.1 Identifier le problème.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Déterminer la source du problème.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 Déterminer la solution.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 Mettre en œuvre des mesures correctives.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5 Remplir les documents de suivi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 : En apprentissage (n'est pas en mesure d'exécuter la tâche).

2 : En progression (peut exécuter la tâche mais a besoin d'assistance ou n'est pas tout à fait à l'aise).

3 : Maîtrisé (peut exécuter la tâche efficacement et de façon autonome).

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES		En apprentissage √	En progression √	Maîtrisé √
Compétence 4 Effectuer des activités liées au programme de la qualité				
4.1	Se conformer aux exigences de l'assurance qualité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2	Détecter les écarts par rapport aux standards de qualité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3	Remplir les formulaires.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 5 Recevoir le lait cru et les ingrédients liquides				
5.1	Planifier le travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2	Vérifier la conformité du lait cru et des ingrédients liquides.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3	Transférer le lait cru ou les ingrédients liquides.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.4	Procéder à l'expédition des ingrédients laitiers liquides.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5	Remplir les documents de suivi de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 6 Standardiser et pasteuriser le lait cru et les mélanges				
6.1	Planifier le travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2	Effectuer les étapes préalables à la standardisation et à la pasteurisation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3	Traiter le lait cru et les mélanges.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.4	Vérifier la conformité du produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5	Effectuer une fin de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6	Remplir les documents de suivi de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 7 Fabriquer un fromage				
7.1	Planifier le travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2	Effectuer les étapes préalables à la fabrication du fromage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.3	Effectuer les opérations de fabrication du fromage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4	Vérifier la conformité du produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5	Remplir les documents de suivi de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 : En apprentissage (n'est pas en mesure d'exécuter la tâche).

2 : En progression (peut exécuter la tâche, mais a besoin d'assistance ou n'est pas tout à fait à l'aise).

3 : Maîtrisé (peut exécuter la tâche efficacement et de façon autonome).

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES		En apprentissage √	En progression √	Maîtrisé √
Compétence 8 Fabriquer un produit laitier fermenté				
8.1	Planifier le travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2	Effectuer les étapes préalables à la fabrication d'un produit laitier fermenté.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3	Effectuer les opérations de fabrication d'un produit laitier fermenté.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4	Vérifier la conformité du produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5	Effectuer une fin de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6	Remplir les documents de suivi de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 9 Fabriquer du beurre				
9.1	Planifier le travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.2	Effectuer les étapes préalables à la fabrication du beurre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.3	Effectuer les opérations de fabrication du beurre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.4	Vérifier la conformité du produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9.5	Remplir les documents de suivi de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 10 Fabriquer un produit laitier glacé				
10.1	Planifier le travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.2	Effectuer les étapes préalables à la fabrication d'un produit laitier glacé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.3	Effectuer les opérations de fabrication d'un produit laitier glacé.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.4	Vérifier la conformité du produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10.5	Remplir les documents de suivi de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Compétence 11 Fabriquer un ingrédient laitier				
11.1	Planifier le travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.2	Effectuer les étapes préalables à la fabrication d'un ingrédient laitier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.3	Effectuer les opérations de fabrication d'un ingrédient laitier.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.4	Vérifier la conformité du produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11.5	Remplir les documents de suivi de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

COMPÉTENCES ET ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCES		En apprentissage √	En progression √	Maîtrisé √
Compétence 12 Effectuer un conditionnement élaboré de produits laitiers				
12.1	Planifier le travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.2	Effectuer les étapes préalables au conditionnement élaboré de produits laitiers.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.3	Conduire les équipements de conditionnement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.4	Vérifier la conformité du produit fini.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.5	Effectuer une fin de conditionnement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12.6	Remplir les documents au cours du conditionnement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1 : En apprentissage (n'est pas en mesure d'exécuter la tâche).

2 : En progression (peut exécuter la tâche, mais a besoin d'assistance ou n'est pas tout à fait à l'aise).

3 : Maîtrisé (peut exécuter la tâche efficacement et de façon autonome).

REMERCIEMENTS

NOUS TENONS À REMERCIER D'UNE FAÇON PARTICULIÈRE LES PERSONNES QUI ONT PARTICIPÉ À L'ÉLABORATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE ET DES OUTILS AFFÉRENTS.

Membres du comité d'orientation	
Daniel Beauchemin Conseiller syndical Centrale des syndicats démocratiques (CSD)	Alain Leduc Opérateur standardisation et pasteurisation Parmalat – Montréal (06-Montréal)
Isabelle Champoux Chef, ressources humaines Saputo – Saint-Hyacinthe (16-Montérégie) et Plessisville (17- Centre-du-Québec)	Lise Perron Directrice générale Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire
Jacques Demers Chargé de projets Direction de la formation professionnelle Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur	Marie-Ève Roy remplacée par Simon Brassard Conseillère, Développement organisationnel et formation Usine Danone Canada Boucherville (16-Montérégie)
Luc Deshaies Formateur technique Agropur Notre-Dame-du-Bon-Conseil (17-Centre-du- Québec)	Robert Vaillancourt remplacé par Yves Soucy Enseignant, Technologie des procédés et de la qualité des aliments Institut de technologie agroalimentaire (ITA) Saint-Hyacinthe (16-Montérégie)
Monique Deslauriers Conseillère Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle (DDCIS) Commission des partenaires du marché du travail (CPMT)	Marie-France Héroux Coordonnatrice à la formation Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

Personnes-ressources pour la rédaction et la validation du profil de compétences et de la norme professionnelle	
Experts de contenu	
Alain Arès Chef qualité, qualification et validation Agropur – Saint-Hubert (16-Montérégie)	Daniel Lacerte Formateur-opérateur, évaporateur-sécheur Agropur – Plessisville (17-Centre-du-Québec)
Jean-François Gervais Superviseur de production Laiterie Chalifoux Sorel-Tracy (16-Montérégie)	Philippe Thibault Chef d'équipe, opérateur-fromager Fromagerie Polyethnique Saint-Robert (16-Montérégie)
Personnes-ressources	
El Hassan Amallal Superviseur, opérateur-fromager Fromagerie Boivin La Baie (02-Saguenay–Lac-Saint-Jean)	Serge Pagé Opérateur procédés – fromager et formateur Agropur Saint-Hyacinthe (16-Montérégie)

François Beaucauge Opérateur conditionnement du fromage Fromagerie de Saint-Guillaume Saint-Guillaume (17-Centre-du-Québec)	Michel Pellerin Opérateur et fromager Saputo Plessisville (17-Centre-du-Québec)
Vincent Cordeau Opérateur en procédés et formateur technique Aliments Ultima – Granby (16-Montérégie)	Jonathan Pépin Opérateur en procédés et formateur Agropur – Granby (16-Montérégie)
Julie Côté Opératrice et formatrice en fabrication fromagère Agropur Granby (16-Montérégie)	Linda Poirier Opératrice au conditionnement et formatrice technique Aliments Ultima – Granby (16-Montérégie)
Patrick Daudelin Opérateur à la réception, à la standardisation du lait et à l’embouteillage – formateur Agropur – Saint-Laurent (06-Montréal)	Jean Provencher Président Laiterie Coaticook Coaticook (05-Estrie)
Lisanne Desrosiers Opératrice à l’embouteillage de lait Saputo Saint-Hyacinthe (16-Montérégie)	Simon Quirion Opérateur – fromagerie, beurre et ingrédients laitiers Agropur – Beauceville (12-Chaudière-Appalaches)
Maxime Houde Superviseur de production Fromagerie Bergeron Saint-Antoine-de-Tilly (12-Chaudière-Appalaches)	Steeve Renaud Coordonnateur – fromager en production Fromagerie Boivin La Baie (02-Saguenay–Lac-Saint-Jean)
Daniel Lacerte Opérateur – formateur ingrédients laitiers Agropur Plessisville (17-Centre-du-Québec)	Véronique Roy Fromagère, produits de spécialité Fromagerie de l’Île-aux-Grues Île-aux-Grues (12-Chaudière-Appalaches)
Marie-Andrée Laroche Opératrice à la réception du lait et des ingrédients liquides Parmalat Canada – Montréal (06-Montréal)	Alexandre Thivierge Directeur général Fromagerie Gilbert – Saint-Joseph-de-Beauce (12-Chaudière-Appalaches)
Alain Leduc Opérateur standardisation et pasteurisation Parmalat Canada – Montréal (06-Montréal)	Marc Voyer Coordonnateur de production Fromagerie Boivin La Baie (02-Saguenay–Lac-Saint-Jean)
Luc Morin Opérateur fromagerie de spécialité Saputo – Saint-Raymond-de-Portneuf (03-Capitale-Nationale)	

Personnes-ressources pour la rédaction et la validation du carnet d’apprentissage et du guide du compagnon ou de la compagne	
Alain Arès Spécialiste et formateur en transformation laitière Aptitude Alliance – Granby (16-Montérégie)	Alain Leduc Opérateur standardisation et pasteurisation Parmalat Canada – Montréal (06-Montréal)
Pierre Joseph Opérateur salle blanche Agropur – Saint-Laurent (06-Montréal)	Vincent Cordeau Formateur technique Aliments Ultima – Granby (16-Montérégie)

<p>Luc Deshaies Formateur technique Agropur – Notre-Dame-du-Bon-Conseil (17-Centre-du-Québec)</p>	<p>Linda Poirier Formatrice Production & SST Amélioration opérationnelle, Opérations Aliments Ultima – Granby (16-Montérégie)</p>
<p>Simon Quirion Opérateur – fromagerie, beurre et ingrédients laitiers Agropur Beauceville (12-Chaudière-Appalaches)</p>	<p>Jean Hémond Opérateur fromager Parmalat Canada Victoriaville (17-Centre-du-Québec)</p>
<p>René Quirion Opérateur – préposé à la réception du lait Parmalat Canada Victoriaville (17-Centre-du-Québec)</p>	<p>Éric Vincent-Campeau Opérateur - séparateurs Parmalat Canada Victoriaville (17-Centre-du-Québec)</p>
<p>Daniel Lacerte Opérateur – formateur ingrédients laitiers Agropur – Plessisville (17-Centre-du-Québec)</p>	<p>Lisanne Desrosiers Opératrice à l'embouteillage de lait Saputo – Saint-Hyacinthe (16-Montérégie)</p>
<p>Éric Morissette Directeur des finances (plans de production) Laiterie de La Baie 1^{ère} Saguenay (02-Saguenay–Lac-Saint-Jean)</p>	