



Ministère de l'Enseignement Technique
et de la Formation Professionnelle

Transformateur de Produit halieutique

Région Ménabe

- Référentiel de Métier et des Compétences
- Référentiel de Formation
- Référentiel de certification

2015

Table des matières

EQUIPE DE PRODUCTION	2
L’EQUIPE DE REDACTION EST CONSTITUEE DE :	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
LISTE DES PROFESSIONNELS CONSULTES :	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
LISTE DES FORMATEURS CONSULTES :	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
REMERCIEMENTS (REDACTION PAR HARY)	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
I – REFERENTIEL DE METIER ET DES COMPETENCES (RMC)	4
PREMIERE PARTIE – LE METIER DE RESTAURATEUR VILLAGEOIS	4
SECTION 1 – DONNEES GENERALES SUR LE METIER	4
1.1. PRESENTATION DU METIER	4
1.2. CONDITIONS D’ENTREE SUR LE MARCHE DU TRAVAIL	4
1.3. EQUIPEMENTS ET MATERIELS UTILISES	4
1.4. CONDITIONS DE TRAVAIL	5
1.5. EXIGENCES DU METIER	5
1.6. RESPONSABILITES DE LA PERSONNE	5
1.7. INTERACTIONS OPERATIONNELLES	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
1.8. SITUATION SOCIOLINGUISTIQUE	6
1.9. POSSIBILITES DE PROMOTION	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
1.10. FORMATION	ERROR! BOOKMARK NOT DEFINED.
1.11. EVOLUTION POSSIBLE DU METIER	6
SECTION 2 – ANALYSE DES TACHES ET DES OPERATIONS	7
2.1. TABLEAU DES TACHES ET DES OPERATIONS	7
2.2. INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES AU SUJET DES TACHES	9
2.3. PROCESSUS DU TRAVAIL	9
SECTION 3 – CONDITIONS DE REALISATION ET CRITERES DE PERFORMANCE	10
SECTION 4- CONNAISSANCES, HABILITES ET ATTITUDES	14
4.1. CONNAISSANCES	16
4.2. HABILITES	16
4.3. ATTITUDES	16
DEUXIEME PARTIE - LES COMPETENCES A DEVELOPPER	17
1. LISTE DES COMPETENCES CIBLES DU FUTUR PROGRAMME D’ETUDE	17
2. MATRICE DES COMPETENCES	18

EQUIPE DE PRODUCTION

La conception de ce référentiel intitulé « TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES » a pour but d'identifier les différentes activités, tâches et modes opératoires relatifs au métier de transformateur de produits halieutiques ainsi que les différentes compétences à acquérir pendant la formation des Jeunes Ruraux Déscolarisés.

Le contenu de ce document a été élaboré par plusieurs institutions représentées par les personnes suivantes et des professionnels du métier.

Conception et rédaction :

Hary lala RAZAFINIMPIASA	Concepteur de l'INFor / MEETFP
Fanja TSIKASIHY	Concepteur de l'INFor / MEETFP
Marie Florida RANAMPY	Concepteur de l'INFor / MEETFP
Georgio RAZAFIMAHATRATRA	Concepteur de l'INFor / MEETFP
Zéphyrin Versène MBOLA	Chef de Service des Curricula et Réformes Pédagogiques DCAQ / MEETFP
Christina Holy RAKOTOBE	Chargé d'étude DCAQ / MEETFP
Zakaria ROBISON	Consultant National

Révision linguistique :

Zéphyrin Versène MBOLA	Chef de Service des Curricula et Réformes Pédagogiques DCAQ / MEETFP
Hary lala RAZAFINIMPIASA	Concepteur de l'INFor / MEETFP
Zakaria ROBISON	Consultant National

Liste des professionnels consultés :

Merci MAHAKOSY	FITAME Morondava
Espérance MATOHERY	FITAME Morondava
Ralaitsiferana MERCI	FITAME Morondava
Jacques TOVONJANAHARY	FITAME Morondava
RAZAFINDRAMANGA	MFR Tanambao Mahabo
Bernard Harison RAKOTONIRINA	TEFY SAINA Fianarantsoa
Fara Lalaina ANDRIAMIALIARISOA	DRDA Menabe
Faly RANDRIANASOLO	Coopérative LONGONAY Morondava
Maurice SITORY	Piroguier Morondava
Jean Christian CHRYSOSTOME	Piroguier Morondava

Liste des formateurs consultés :

RAMANANDRAIBE Zakandrainy	FITAME Morondava
Velson L.	
ZEFANIA Clément	FITAME Morondava
ANDRIAMIALIARISOA Fara Lalaina	DRDA Menabe
RAKOTOMANANA Léon	MFR Morondava
TELOLAHY Ramaroson	MFR Morondava
RAKOTOMAVO Nicole	Coopérative LONGONAY Morondava
ABELA Victor	Coopérative LONGONAY Morondava
Jean Christian CHRYSOSTOME	Piroguier Morondava
Maurice SITORY	Piroguier Morondava
RAZAFINDRAKOTO Michel Christian	FITAME Morondava
SAMBAKITRO Jean de Dieu	FITAME Morondava

I – REFERENTIEL DE METIER ET DES COMPETENCES (RMC)

PREMIERE PARTIE – LE METIER DE TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES

Section 1 – Données générales sur le métier

1.1. Présentation du métier

La transformation des produits halieutiques dans la région Menabe a été pratiquée de façon artisanale au niveau familial depuis des années, et le savoir-faire se transmet de mère à fille car la transformation est un secteur majoritairement féminin.

Ses principales activités sont :

- Saler le produit
- Sécher le poisson
- Fabriquer des produits fermentés
- Fumer le poisson
- Fileter un poisson

Dans la région Menabe en particulier, les ouvriers de transformation de produits halieutiques sont surtout formés sur le tas au sein de chaque entreprise ou unité artisanal de transformation.

1.2. Conditions d'entrée sur le marché du travail

La transformation de produits halieutiques se limite à l'exploitation familiale. Il n'y a pas des titres ou des qualifications requises pour ce métier, la seule condition exigée est d'avoir une dextérité manuelle et la maîtrise de calcul simple.

Le bénéfice obtenu varie de 250 000 à 400 000 ariary par mois mais cela peut augmenter en fonction de la demande du client. L'exploitant familial n'est pas encore syndiqué.

1.3. Equipements et matériels utilisés

Dans l'exercice de ses activités, le transformateur de produits halieutiques est appelé à utiliser les équipements suivants :

- fumoir
- séchoir
- thermomètre à sonde
- balance de précision
- machine à calculer
- bac de réception
- Bac de saumurage

Outillages : gant, botte, tablier, masque, couteau, plateaux, seau, cuvette, gros sel

1.4. Conditions de travail

Lieu de travail

Le transformateur de produits halieutiques travaille principalement dans l'atelier mais il peut être amené à travailler à l'extérieur pour le séchage.

L'horaire de travail est variable, sept jours sur sept car il faut surveiller constamment les produits. Il peut être amené à travailler la nuit selon l'urgence de la commande du client.

Risques et maladies professionnelles

Lors du fumage, l'utilisation de feu peut engendrer de brûlure. Il y a aussi un risque de blessure puisque ce métier exige souvent l'emploi de couteaux.

L'intoxication alimentaire n'est pas à exclure car le produit n'est pas toujours fiable sur sa salubrité.

Contacts sociaux

Dans l'atelier, le transformateur de produits halieutiques est en contact avec les membres de sa famille, puisqu'il s'agit d'une exploitation familiale.

Lors de la mise en vente, il peut être mis en contact avec le client et le fournisseur.

1.5. Exigences du métier

Exigences physiques :

- Bonne vision
- Propre
- Agilité et dextérité des mains
- Bonne condition physique en général
- Avoir le sens de la perception d'odeurs

Exigences intellectuelles :

- Etre prudent
- Avoir le sens d'hygiène et de sécurité
- Méthodique et rigoureux

Exigences comportementales :

- Patience
- Ecoute attentive
- Responsabilité, initiative et prise de décision
- Sens du relationnel
- Curiosité, prudence et sens de la sécurité

Contre-indications (allergie, handicap)

Les personnes qui ne sont pas apte à utiliser ses mains ne sont pas conseillées pour le métier de transformateur de produits halieutiques.

1.6. Responsabilités de la personne

Le transformateur de produits halieutiques travaille en équipe (en famille) et autonome dans la réalisation de son travail.

1.7. Situation sociolinguistique

En situation professionnelle, le transformateur de produits halieutiques utilise couramment le français mais quelques fois la connaissance de l'anglais est indispensable pour communiquer avec les étrangers.

1.8. Evolution possible du métier

La transformation de produits halieutiques tend maintenant vers le marché bio et produit vivant. On remarque également la nouvelle technologie de transformation à petite et moyenne échelle et surtout l'apparition de congélateur utilisant l'énergie renouvelable (énergie solaire). Toutefois, il doit se tenir au courant de la demande de clients s'il veut rester dans la course que ce soit à l'intérieur qu'à l'extérieur.

Section 2 – Analyse des tâches et des opérations

2.1. Tableau des tâches et des opérations

Les tâches sont des actions qui correspondent aux principales activités à accomplir dans un métier; elles permettent généralement d'illustrer des produits ou des résultats du travail.

Les opérations sont des actions qui décrivent les phases de réalisation d'une tâche ; elles correspondent aux étapes des tâches; elles sont reliées surtout aux méthodes et aux techniques utilisées ou aux habitudes de travail existantes; elles permettent d'illustrer surtout des processus de travail.

TACHES	OPERATIONS
1- Se préparer physiquement	1.1- Prendre une douche /se laver 1.2- Couper les ongles /enlever les bijoux 1.3- Mettre la tenue du travail
2- Nettoyer et désinfecter les matériels et équipements local	2.1- Nettoyer le local et matériel 2.2- Désinfecter le local et matériel
3- Réceptionner les matières premières	3.1- Préparer le document 3.2- Trier les matières premières 3.3- Calibrer et peser 3.4- Remplir la fiche
4- Saler les poissons	4.1- Trier le poisson 4.2- Laver 4.3- Ecailler et éviscérer 4.4- Tracer ou découper le poisson 4.5- Saler à sec le poisson
5- Produire le filet	5.1- Trier le poisson 5.2- Laver 5.3- Ecailler et éviscérer 5.4- Tracer ou découper le poisson 5.5- Enlever la peau (si filet sans peau)
6- Sécher le poisson	6.1- Trier le poisson 6.2- Laver 6.3- Ecailler et éviscérer 6.4- Tracer ou découper le poisson 6.5- Saler à sec (ou saumure) 6.6- Sécher
7- Fumer le poisson	7.1- Trier le poisson 7.2- Laver 7.3- Ecailler et éviscérer 7.4- Tracer ou découper le poisson 7.5- Produire de filet de poisson 7.6- Saler à sec (ou saumure) 7.7- Sécher 7.8- Fumer le poisson
8- Fermenter le produit	8.1- Trier le poisson 8.2- Laver 8.3- Ecailler et éviscérer 8.4- Tracer ou découper le poisson 8.5- Saler à sec (ou saumure) 8.6- Fermenter 8.8- Soutirer le poisson
9-Contrôler la qualité des produits	9.1- Contrôler la qualité de matières premières

	<p>9.2- Contrôler les produits finis</p> <p>9.3- Contrôler au labo</p>
10- Conditionner et stocker les produits	<p>10.1- Trier les produits finis, calibrer et peser</p> <p>10.2- Emballer les produits (mettre en sachet ou boîte, bocal, pot)</p> <p>10.3- Conditionner les produits (stériliser, pasteuriser, conditionner sous vide)</p> <p>10.4- Etiqueter les produits (mettre DLC ou DLUO)</p> <p>10.5- Mettre en carton</p> <p>10.6- Stocker les produits</p>
11- Commercialiser et vendre	<p>11.1- Calculer les dépenses</p> <p>11.2- Mettre la marge bénéficiaire</p> <p>11.3- Calculer le prix de vente</p> <p>11.4- Distribuer les produits</p> <p>11.5- Préparer le document et papier de vente</p>
12-Valoriser les sous-produits	<p>12-1- Sécher les déchets de poisson</p> <p>12-2- Broyer les déchets</p> <p>12-3- Emballer les produits (provende de poisson)</p>

2.2. Informations complémentaires au sujet des tâches

Les spécialistes ont été amenés à se prononcer sur la fréquence d'exécution, la complexité et l'importance relative de chacune des tâches. Le tableau suivant présente l'information recueillie à cet égard. Les spécialistes se sont prononcés sur ces questions et les chiffres indiqués constituent des moyennes de leurs estimations.

TÂCHES	Importance relative	Complexité
1- Se préparer physiquement	TI	TPC
2- Nettoyer et désinfecter les matériels et équipements local	TI	C
3- Réceptionner les matières premières	TI	PC
4- Saler les poissons	I	PC
5- Produire le filet	I	PC
6- Sécher le poisson	I	PC
7- Fumer le poisson	I	PC
8- Fermenter le produit	I	PC
9- Contrôler la qualité des produits	I	TC
10- Conditionner et stocker les produits	TI	C
11- Commercialiser et vendre	TI	C
12- Valoriser les sous-produits	PI	PC

TPI = Très peu importante

PI = Peu importante

I = Importante

TI = Très importante

TPC = Très peu complexe

PC = Peu complexe

C = Complexe

TC = Très complexe

2.3. Processus du travail

Le processus de travail se définit comme une suite d'étapes ordonnées dans le temps et qui permettent d'obtenir un résultat, c'est-à-dire un produit ou un service.

PROCESSUS DE REALISATION	
1 ^{ère} étape	Organiser le travail
2 ^{ème} étape	Réaliser le travail
3 ^{ème} étape	Contrôler le travail

Section 3 – Conditions de réalisation et critères de performance

Les conditions de réalisation des tâches réfèrent à des aspects tels les caractéristiques de l'environnement de travail, le lieu de travail, le degré d'autonomie entourant l'exécution de la tâche, l'équipement et les ouvrages de référence. Quant aux critères de performance, ils sont en fait des points de repère permettant de constater si la tâche est exécutée de façon satisfaisante.

TACHE N° 1 – Se préparer physiquement	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail réalisé individuellement et autonome</p> <p>Références utilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche technique <p>Matériels utilisés A l'aide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - D'un kit de toilette : savon, brosse, serviette, papier toilette ... - D'une tenue de travail : tablier, masque, calot, botte, gant <p>Conditions environnementales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sous la douche - Risque de blessure, fracture <p>En interaction avec</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le contrôleur de la qualité 	<p>Santé et sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des règles d'hygiène et de santé - Port des vêtements de travail appropriés - Respect des normes d'hygiène et de salubrité <p>Rapidité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 15 à 20mn <p>Qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visite médicale - Certificat médical à jour - Norme d'hygiène

TACHE N° 2 – Nettoyer et désinfecter les matériels et équipements local	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail réalisé individuellement et autonome</p> <p>Références utilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche technique - A partir de la liste des matériels <p>Matériels utilisés A l'aide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - de matériels de nettoyage : balais, brosse métallique, brosse plastique, chiffon, raclette, seau, cuvette, éponge.... - de produits de nettoyage : savon, liquide vaisselle, - de désinfectant : eau chlorée, eau de javel, sûr eau, permanganate <p>Conditions environnementales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans l'atelier - Risque : brûlure, fracture, blessure, intoxication <p>En interaction avec</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le contrôleur de la qualité 	<p>Santé et sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des normes d'hygiène - Vérification de conformité des matériels - Conformité du local (salle de traitement) <p>Rapidité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durée raisonnable <p>Qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conformité du local au niveau d'hygiène et de salubrité - Respect des procédures de nettoyage et de désinfection - Respect des Normes d'hygiène

TACHE N° 3 – Réceptionner les matières premières	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail réalisé individuellement et autonome</p> <p>Références utilisées - A partir de la fiche de réception</p> <p>Matériels utilisés A l'aide : - de balance, machine à calculer, thermomètre à sonde - de Bac de réception, stylo, fiche de réception</p> <p>Conditions environnementales - dans la salle de réception - Risque : blessure, fracture</p> <p>En interaction avec - Le contrôleur de la qualité - le pêcheur</p>	<p>Santé et sécurité : -Conformité de la matière première</p> <p>Rapidité : -Durée raisonnable selon le produit</p> <p>Qualité : -Norme de Fraîcheur</p> <p>Quantité : -Dépend de la capacité de stockage</p>

TACHE N° 4 – Saler les poissons	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail réalisé individuellement et autonome</p> <p>Références utilisées - A partir de la fiche technique</p> <p>Matériels utilisés A l'aide : - De Bac de salage, couteaux, seau, cuvette, gros sel</p> <p>Conditions environnementales - Dans l'atelier - Risque : blessure, fracture</p> <p>En interaction avec - Le contrôleur de la qualité</p>	<p>Santé et sécurité : - Respect des normes d'hygiène - Respect de la norme technique (quantité du sel /quantité de produit)</p> <p>Rapidité : - Choix appropriée de la durée de salage</p> <p>Qualité : - Quantité appropriée de sel et/ou d'eau de bonne qualité - Norme d'hygiène - Qualité du sel</p>

TACHE N° 5 – Produire le filet	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail réalisé individuellement et autonome</p> <p>Références utilisées - A partir de la fiche technique</p> <p>Matériels utilisés A l'aide : - de Couteaux, bac, seau, eau traitée, cuvette</p> <p>Conditions environnementales - Dans l'atelier - Risque : blessure, fracture pendant la manipulation</p> <p>En interaction avec - Le contrôleur de la qualité</p>	<p>Santé et sécurité : - Respect des normes d'hygiène et de salubrité</p> <p>Rapidité : - Cadence raisonnable selon le produit</p> <p>Qualité : - Norme technique</p>

TACHE N° 6 – Sécher le poisson	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail réalisé individuellement et autonome</p> <p>Références utilisées - A partir de la fiche technique</p> <p>Matériels utilisés A l'aide : - De séchoir - De sel</p> <p>Conditions environnementales - Exposer au soleil ou en salle - Risque : blessure, fracture</p> <p>En interaction avec Le contrôleur de la qualité</p>	<p>Santé et sécurité : - Respect de la norme d'hygiène</p> <p>Rapidité : -Durée variée suivant le matériel utilisé</p> <p>Qualité : - Respect de la norme technique taux d'humidité < 15% -Norme d'hygiène - Séchage convenable du produit - Construction de séchoir amélioré</p>

TACHE N° 7 –Fumer le poisson	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail individuel et autonome</p> <p>Références utilisées - A partir de la fiche technique</p> <p>Matériels utilisés A l'aide : - De Fumoir, - Thermomètre, - Sel, assaisonnement</p> <p>Conditions environnementales - Dans l'atelier - Risque : blessure, fracture, brûlure</p> <p>En interaction avec : - Le contrôleur de la qualité</p>	<p>Santé et sécurité : - Norme d'hygiène - Norme technique (quantité du sel /quantité de produit)</p> <p>Rapidité : -Durée max 16 H (préparation, pré-séchage et fumage)</p> <p>Qualité : - Qualité d'hygiène - Qualité du sel -Durée suffisante du fumage - Construction de fumoir artisanale</p>

TACHE N° 8 –Fermenter le produit	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail réalisé individuellement et autonome</p> <p>Références utilisées - A partir de la fiche technique</p> <p>Matériels utilisés A l'aide : - de fermenteur - de l'eau traitée - du sel et assaisonnement</p> <p>Conditions environnementales - Dans l'atelier - Risque : blessure, fracture</p> <p>En interaction avec : Le contrôleur de la qualité</p>	<p>Santé et sécurité : - Norme d'hygiène - Norme technique (quantité du sel /quantité de produit)</p> <p>Rapidité : - Durée raisonnable - Durée de fermentation adaptée à la température extérieure</p> <p>Qualité : - Norme d'hygiène - Qualité du sel - Egouttage et séchage adéquats du produit fermenté</p>

TACHE N° 9-Contrôler la qualité des produits	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail réalisé individuellement et autonome</p> <p>Références utilisées - A partir de la norme et texte législative</p> <p>Matériels utilisés A l'aide : - De Thermomètre, - De refractomètre ou densimètre, - De balance de précision,</p> <p>Conditions environnementales - Dans l'atelier - Risque : blessure, fracture</p> <p>En interaction avec : - Le contrôleur de la qualité</p>	<p>Santé et sécurité : - Respect de l'utilisation des instruments de mesure - Respect des normes d'hygiène</p> <p>Rapidité : - Durée raisonnable</p> <p>Qualité : - Norme commerciale - Evaluation juste de la qualité organoleptique des produits</p>

TACHE N° 10-Conditionner et stocker les produits	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail réalisé individuellement et autonome</p> <p>Références utilisées - A partir de la fiche technique</p> <p>Matériels utilisés A l'aide : - de conditionneur sous-vide, - de soude sachet, stérilisateur, - de la chambre froide, bocal, sachet, sertisseuse, étiqueteuse</p> <p>Conditions environnementales - Dans l'atelier - Risque : blessure, fracture, électrocuté</p> <p>En interaction avec : Le contrôleur de la qualité</p>	<p>Santé et sécurité : - Norme d'hygiène - Norme technique : respect DLC et DLUO</p> <p>Rapidité : - Durée raisonnable -</p> <p>Qualité : - Norme d'hygiène - Pesage précis des produits - Pose correcte des étiquettes</p>

TACHE N° 11-Commercialiser et vendre les produits	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail réalisé individuellement et autonome</p> <p>Références utilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche de client <p>Matériels utilisés A l'aide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De machine à calculer - De balance de précision <p>Conditions environnementales</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans l'atelier - Risque : blessure <p>En interaction avec :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le contrôleur de la qualité 	<p>Santé et sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norme d'hygiène - Norme technique (quantité du sel /quantité de produit) - Présentation soignée du produit <p>Rapidité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durée raisonnable <p>Qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norme d'hygiène - Qualité du sel - Mise en valeur du produit - Présentation soignée du produit

TACHE N° 12-Valoriser les sous-produits	
Conditions de réalisation	Critères de performance
<p>Degré d'autonomie Travail réalisé individuellement et autonome</p> <p>Références utilisées</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche technique - Fiche individuelle <p>Matériels utilisés A l'aide :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Broyeur - Balance <p>Conditions environnementales</p> <ul style="list-style-type: none"> - hors atelier - Risque : blessure, toux, allergie, enrhumé <p>En interaction avec : Clients</p>	<p>Santé et sécurité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norme d'hygiène - Norme technique <p>Rapidité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Durée raisonnable <p>Qualité :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Norme d'hygiène - Mise en valeur du produit - Présentation soignée du produit

Section 4- Connaissances, habilités et attitudes

4.1. Connaissances

- Mathématique appliquées (calculs, comptabilité)
- Connaissance en matière de sécurité et hygiène (toxicité de produit, Port des vêtements de travail appropriés)
- Notion en microbiologie
- Connaissance de base sur les techniques associées à la publicité
- Connaissance des principes d'organisation de projet (technique d'organisation, gestion de stock)
- Connaissance de la stratégie de communication de l'entreprise et publicitaire
- Connaissance du vocabulaire technique associé au métier de transformateur de produit halieutiques
- Connaissance des différents types des produits halieutiques
- Connaissance des bases du conditionnement extérieur et de l'emballage
- Connaissance des bases de la réglementation environnementale et des normes de fabrication
- Connaissance des notions de base des techniques commerciales
- Connaissance de la préparation des fichiers pour des commandes spécifiques
- Connaissance de la culture packaging
- Technique de communication
- Initiation à la culture entrepreneuriale
- Connaissance de langues (français, anglais)

4.2. Habilités

- Détecter des signaux
- Vérifier la qualité de la matière première : organoleptique
- Calculer la taille, peser le poids du produit
- Utiliser des bottes, gant au travail
- Utiliser des méthodes pour identifier les besoins d'un client
- Intégrer les contraintes : objectifs, coût de fabrication,
- Vérifier et contrôler les produits
- Prendre des décisions

4.3. Attitudes

Sur le plan personnel :

- Résolution des conflits internes
- Gestion du stress

Sur le plan interpersonnel :

- Echanger avec ces collègues en utilisant un vocabulaire technique
- Ecouter attentivement les spécialistes
- Argumenter, être force de proposition auprès d'un responsable ou d'un client
- Reformuler clairement les attentes exprimées par un responsable et un client : attitude, compréhension
- Cueillir efficacement l'information
- Sens du leadership

Sur le plan professionnel :

- Respect des règles d'hygiène

DEUXIEME PARTIE - LES COMPETENCES A DEVELOPPER

1. Liste des compétences cibles du futur programme d'étude

Après analyses des données recueillies durant l'AST et en considérant les différentes situations professionnelles nécessitant des compétences significatives, les professionnels ont arrêté la liste des compétences suivantes selon deux catégories de compétences : les compétences transversales aux différentes tâches et les compétences particulières.

Compétences transversales

1. Appliquer des notions scientifiques en situation professionnelle
2. Communiquer en situation professionnelle
3. Appliquer la notion en biologie
4. Connaître les différents types des produits halieutiques
5. Promouvoir l'hygiène et la salubrité en milieu de travail
6. Connaître la technique de froid et de fermentation

Compétences particulières

7. Se préparer physiquement
8. Nettoyer et désinfecter les matériels et équipements local
9. Réceptionner les matières premières
10. Saler le produit
11. Produire de filet
12. Sécher le poisson
13. Fumer le poisson
14. Fermenter le produit
15. Contrôler la qualité des produits
16. Conditionner et stocker le produit
17. Commercialiser et vendre le produit
18. Valoriser les sous-produits

2. Matrice des compétences

La matrice des compétences est un tableau à double entrée permettant de présenter une vision d'ensemble des compétences particulières, des compétences transversales, du processus de travail ainsi que du niveau de complexité estimé pour chacune des compétences. Il permet de voir l'existence d'un lien fonctionnel entre chaque compétence particulière et transversale ainsi que le processus de travail.

MATRICE DES COMPETENCES	PROCESSUS											
	NUMEROS	NIVEAU DE COMPLEXITE	Appliquer des notions scientifiques en situation professionnelle	Communiquer en situation professionnelle	Appliquer la notion en biologie	Connaître les différents types des produits halieutiques	Promouvoir l'hygiène et la salubrité en milieu de travail	Connaître la technique de froid et de fermentation	Organiser le travail	Réaliser le travail	Contrôler le travail	NOMBRE DE COMPETENCES
TRANSFORMATEUR DES PRODUITS HALIEUTIQUES												
COMPETENCES PARTICULIERES												
NUMEROS			1	2	3	4	5	6				9
NIVEAU DE COMPLEXITE			TPC	C	PC	PC	TPC	TC				
Se préparer physiquement	7	TPC		o			o		Δ	Δ	Δ	
nettoyer et désinfecter les matériels et équipements local	8	C	o	o			o		Δ	Δ	Δ	
Réceptionner les matières premières	9	PC	o	o	o	o	o		Δ	Δ	Δ	
Saler le produit	10	PC	o	o	o	o	o	o	Δ	Δ	Δ	
Produire de filet	11	PC	o	o	o	o	o	o	Δ	Δ	Δ	
Sécher le poisson	12	PC	o	o	o	o	o	o	Δ	Δ	Δ	
Fumer le poisson	13	PC	o	o	o	o	o	o	Δ	Δ	Δ	
Fermenter le produit	14	PC	o	o	o	o	o	o	Δ	Δ	Δ	
Contrôler la qualité des produits	15	C	o	o	o	o	o	o	Δ	Δ	Δ	
Conditionner et stocker le produit	16	TC	o	o	o	o	o	o	Δ	Δ	Δ	
Commercialiser et vendre le produit	17	C	o	o	o	o	o		Δ	Δ	Δ	
Valoriser les sous-produits	18	PC	o	o		o	o	o	Δ	Δ	Δ	
S'intégrer au milieu professionnel	19	C	o	o	o	o	o	o	Δ	Δ	Δ	
NOMBRE DE COMPETENCES	13											

II – REFERENTIEL DE FORMATION (RF)

PRESENTATION DU PROGRAMME DE FORMATION

Le programme de formation « TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES » s’inscrit dans les orientations retenues par l’UNESCO concernant la formation des JRDs. Il a été conçu selon le concept de l’Approche Par les Compétences (APC) qui exige la participation des professionnels du milieu du travail et de la formation.

Le programme de formation est défini par compétences, formulé par objectifs et structuré en modules. Il est conçu selon une approche globale qui tient compte à la fois de facteurs tels les besoins de formation, la situation de travail, les finalités, les buts ainsi que les stratégies et les moyens pour atteindre les objectifs.

Dans le programme de formation, on énonce et structure les compétences minimales que le stagiaire doit acquérir pour obtenir son diplôme. Ce programme de formation doit servir de référence pour la planification de la formation et de l’apprentissage ainsi que pour la préparation du matériel didactique et du matériel d’évaluation.

Pour être admis à suivre la formation, il faut satisfaire aux conditions suivantes :

- Justifier du niveau de la fin 7^{ème} de l’enseignement primaire jusqu’au 3^{ème} de l’enseignement secondaire;
- Être âgé de moins de 25 ans ;

LA FORMATION

1. Synthèse du programme de formation

Nombre de modules: 17	Titres de programme: TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES
Durée en heures: XXXX	Code du programme: TPH
	Certification: CFF Certificat de fin de formation

Code	Titre du module	Durée heures
TPH-01	P1 SE PREPARER PHYSIQUEMENT	8
TPH-02	P2 NETTOYER ET DESINFECTER LES MATERIELS ET EQUIPEMENTS LOCAL	10
TPH-03	P3 RECEPTIONNER LES MATIERES PREMIERES	20
TPH-04	P4 SALER LES POISSONS	70
TPH-05	P5 PRODUIRE LE FILET	60
TPH-06	P6 SECHER LES POISSONS	70
TPH-07	P7 FUMER LES POISSONS	70
TPH-08	P8 FERMENTER LE PRODUIT	30
TPH-09	P9 CONTROLER LA QUALITE DES PRODUITS	10
TPH-10	P10 CONDITIONNER ET STOCKER LES PRODUITS	10
TPH-11	P11 COMMERCIALISER ET VENDRE	10
TPH-12	P12 VALORISER LES SOUS PRODUITS	10
TPH-13	G1 BASES SCIENTIFIQUES	30
TPH-14	G2 COMMUNICATION PROFESSIONNELLE	50
TPH-15	G3 HYGIENE ET SALUBRITE EN MILIEU DE TRAVAIL	10
TPH-16	G4 BIOLOGIE	10
	TOTAL	478

2. Buts du programme de formation

Ce référentiel de formation vise à former des personnes aptes à exercer le métier de « *TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES* ».

Ils doivent réaliser diverses tâches telles que :

- La préparation physiquement
- La désinfection du matériel et équipement local
- La réception des matières premières
- Le salage des poissons
- La production du filet
- Le séchage de poisson
- Le fumage de poisson
- La fermentation de produit
- Le contrôle de la qualité des produits
- Le conditionnement et stockage de produits
- La commercialisation et la vente
- La valorisation de sous-produits

3. Compétences visées

Compétences transversales

1. Appliquer des notions scientifiques en situation professionnelle
2. Communiquer en situation professionnelle
3. Appliquer la notion en biologie
4. Connaître les différents types des produits halieutiques
5. Promouvoir l'hygiène et la salubrité en milieu de travail
6. Connaître la technique de froid et de fermentation

Compétences particulières

7. se préparer physiquement
8. nettoyer et désinfecter les matériels et équipements local
9. réceptionner les matières premières
10. Saler le produit
11. Produire de filet
12. Sécher le poisson
13. Fumer le poisson
14. Fermenter le produit
15. Contrôler la qualité des produits
16. Conditionner et stocker le produit
17. Commercialiser et vendre le produit
18. Valoriser les sous-produits

4. Objectifs généraux

Les objectifs généraux du programme «*TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES*» sont présentés ci-après. Ils sont accompagnés de l'énoncé des compétences liées à chacun des objectifs opérationnels qu'ils regroupent.

Développer les compétences nécessaires à une exécution sécuritaire des tâches du transformateur de produits halieutiques.

- Appliquer des notions d'hygiène et de salubrité.

Faire acquérir au stagiaire les connaissances de base essentielles et préalables au développement de compétences qui sont liées à l'exécution des tâches du transformateur de produits halieutiques.

- Appliquer des notions scientifiques en situation professionnelle
- Appliquer la notion en biologie
- Connaître la technique de froid et de fermentation

Développer des compétences requises pour l'exécution des tâches reliées à la réalisation

- Saler le produit
- Produire de filet
- Fumer le poisson
- Sécher le poisson
- Fermenter le produit

Faire acquérir au stagiaire les compétences du domaine de la communication requises à l'exécution de tâches du métier.

- Communiquer oralement et par écrit, en malagasy en utilisant les formes d'expression d'usage courant liées au métier.
- Communiquer oralement ou par écrit, de façon simple, en français en utilisant les formes d'expression d'usage courant liées au métier.
- Communiquer par écrit, de façon simple, en anglais en utilisant les formes d'expression d'usage courant liées au métier.

LES MODULES DE FORMATION

MODULE P1 : PREPARATION PHYSIQUE

Code : TPH-01	Duration : 8 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL	
<p>COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent se préparer physiquement selon les règles d'hygiène et de salubrité.</p> <p>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Selon la norme d'hygiène et de salubrité. ➤ Employer : <ul style="list-style-type: none"> - un kit de toilette : savon, brosse, serviette, papier toilette ... - une tenue de travail : tablier, masque, calot, botte, gant <p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des règles de santé - Port des vêtements de travail appropriés - Respect des normes d'hygiène et de salubrité 	
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A. Appliquer les règles d'hygiène corporelle avant la prise de service	<ul style="list-style-type: none"> - Propreté corporelle - Ongles coupées - Bijoux enlevés - Lavage des mains avec un savon antibactérien
B. Mettre la tenue du travail	<ul style="list-style-type: none"> - Tenu propre - Port de masque, calotte, gant, bottes, combinaison ou tablier approprié

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
A. Appliquer les règles d'hygiène corporelle avant la prise de service	<ul style="list-style-type: none"> - Les normes d'hygiène et de salubrité en vigueur - Les différents facteurs de contamination dans le métier 	Démonstration suivi d'application
B. Mettre la tenue du travail	<ul style="list-style-type: none"> - Les tenues règlementaires en transformation de produits halieutiques 	

MODULE P2 : DESINFECTION DU POSTE DE TRAVAIL

Code : TPH-02	Duration : 10 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL	
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent nettoyer et désinfecter les matériels, équipements et locaux selon les normes d'hygiène et de salubrité.	
CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES <ul style="list-style-type: none"> ➤ A partir la norme d'hygiène et de salubrité. ➤ Employer : <ul style="list-style-type: none"> - Matériels de nettoyage : balais, brosse métallique, brosse plastique, chiffon, raclette, seau, cuvette, éponge.... - Produits de nettoyage : savon, liquide vaisselle, - Désinfectants : eau chlorée, eau de javel, sûr eau, permanganate 	
CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE <ul style="list-style-type: none"> - Respect des normes d'hygiène - Vérification de conformité des matériels - Propreté du local (salle de traitement) 	
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A. Nettoyer le local et matériel	Choix judicieux des détergents à utiliser Concentration adéquat des détergents selon notice Matériel et local non poussiéreux Matériel séché Matériel et local bien ordonnée Matériel bien couvert Respect du calendrier de lavage et de désinfection
B. Désinfecter le local et matériel	Concentration des désinfectants selon notice et surfaces et matériels à nettoyer Respect des méthodes de lavage et de désinfection Respect du calendrier de lavage et de désinfection

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
Nettoyer le local et matériel	- Processus de nettoyage du local et des matériels	Démonstration suivi d'application
Désinfecter le local et matériel	- Les différents types des produits désinfectants - Les compositions des produits désinfectants	

MODULE P3 : RECEPTION DES MATIERES PREMIERES

Code : TPH-03	Duration : 20 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL	
<p>COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent réceptionner les matières premières selon les qualités des produits.</p> <p>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche de réception - A partir de cahier de charge ➤ Employer : <ul style="list-style-type: none"> - de balance, machine à calculer, thermomètre à sonde - de Bac de réception, stylo, fiche de réception <p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conformité de la matière première - Respect des normes d'hygiène - Norme de Fraîcheur 	
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A. Préparer le document et remplir la fiche	- fiche technique et cahier de charge bien préparés - fiche de produit et de déchet bien remplie - documents administratifs en règle
B. Trier les matières premières	- Différents types de produits de mer bien séparés
C- Calibrer et peser	- Produit de mer calibré et pesé - Interprétation correcte de valeur indiquée par la balance

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
Préparer le document et remplir la fiche	- les différents types de fiche utilisée - La méthode de remplissage des fiches	Illustrer la théorie par des pratiques. Insister sur les gestes professionnelles pour avoir une rapidité d'exécution
trier les matières premières	- les différents types de produits utilisés pour la transformation - les différentes catégories de produits qualifiés à être transformé	
Calibrer et peser	-Les différents types de balance utilisée et leurs utilisations spécifiques -Notion de calibrage	

MODULE P4 : SALAGE DE POISSON

Code : IFG-04	Duration : 70 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL	
<p>COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent saler les poissons selon les produits triés.</p> <p>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche technique <p>Employer :</p> <ul style="list-style-type: none"> - De Bac de salage, couteaux, seau, cuvette, gros sel <p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Travail réalisé dans les délais raisonnables. - Respect des normes d'hygiène - Respect de la norme technique - Quantité appropriée de sel 	
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Classification correcte du produit en fonction de critères de qualité - Tri correct du produit en fonction de la taille - Manutention soignée des produits - Vérification correcte de la qualité de la chair - Pesage et comptage précis des produits
B. Laver	<ul style="list-style-type: none"> - Lavage de produit avec de l'eau potable - Lavage avec de matériel approprié
C. Ecailler et éviscérer	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des méthodes et des précautions à prendre - Ecaillage et eviscération de produit avec de matériel approprié - Respect des méthodes d'écaillage
D. Tracer ou découper le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Traçage ou découpage précise de produit avec du matériel approprié - Respect des méthodes de découpe
E. Saler à sec le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Quantité appropriée de sel - utilisation de matériel approprié - Disposition correcte des produits à saler - Choix approprié de la durée de salage - Empilage et transpilage corrects du produit

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
A. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Bascule; balance; étalonnage des appareils; précision attendue; sources d'erreurs; inscription des données ; - Espèces ; tailles ; - Evaluation organoleptique : couleur, odeur, consistance, goût 	<ul style="list-style-type: none"> - 20% théories - 80% pratiques - Faire une démonstration et faire pratiquer les apprenants progressivement du plus simple aux gestes complexes. - Les gestes techniques doivent être maîtrisés en autonomie
B. Laver	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode de lavage des différentes espèces de produits - Les produits actifs utilisés 	
C. Ecailler et éviscérer	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques d'écaillage pour poissons à petites écailles ou poissons à grandes écailles - Notion d'anatomie des différents 	

	produits halieutiques - Les outillages utilisés et précautions à prendre	
D. Tracer ou découper le poisson	- Les différentes bonnes parties de produits halieutiques - Méthode de découpe et précautions à prendre	
E. Saler à sec le poisson	- La technique de conservation par salage : à sec, en saumure	

MODULE P5 : PRODUCTION DE FILET

Code : TPH-05	Duration : 60 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL	
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent produire de filets selon la qualité de produit.	
CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche technique ➤ Employer : <ul style="list-style-type: none"> - de Couteaux, bac, seau, eau traitée, cuvette 	
CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE <ul style="list-style-type: none"> ➤ Travail réalisé dans les délais raisonnables - Respect des normes d'hygiène ➤ Respect de la norme technique ➤ Quantité appropriée de sel 	
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Classification correcte du produit en fonction de critères de qualité - Tri correct du produit en fonction de la taille - Manutention soignée des produits - Vérification correcte de la qualité de la chair - Pesage et comptage précis des produits
B. Laver	<ul style="list-style-type: none"> - Lavage de produit avec de l'eau potable - Lavage avec de matériel approprié
C. Ecailler et éviscérer	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des méthodes et des précautions à prendre - Ecaillage et éviscération de produit avec de matériel approprié - Respect des méthodes d'écaillage
D. Tracer ou découper le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Traçage ou découpage précise de produit avec du matériel approprié - Respect des méthodes de découpe
E. Préparer des filets	<ul style="list-style-type: none"> - Tranchage correct du poisson en fonction : <ul style="list-style-type: none"> - de l'espèce; - de la qualité du filet tranché; - du type de coupe demandé; - de la récupération optimale de la chair. - Dépiautage complet des filets. - Absence de parasites. - Retrait complet des parties indésirables. - Utilisation de matériel approprié

ELEMENTS DE LA COMPÉTENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PÉDAGOGIQUES
A. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Basculer; balance; étalonnage des appareils; précision attendue; sources d'erreurs; inscription des données ; - Espèces ; tailles ; - Evaluation organoleptique : couleur, odeur, consistance, goût 	<ul style="list-style-type: none"> - 20% théories - 80% pratiques - Faire une démonstration et faire pratiquer les apprenants progressivement du plus simple aux gestes complexes. - Les gestes techniques
B. Laver	<ul style="list-style-type: none"> - Méthode de lavage des différentes espèces de produits - Les produits actifs utilisés 	

C. Ecailler et éviscérer	<ul style="list-style-type: none"> - Les techniques d'écaillage pour poissons à petites écailles ou poissons à grandes écailles - Notion d'anatomie des différents produits halieutiques - Les outillages utilisés et précautions à prendre 	doivent être maîtrisés en autonomie
D. Tracer ou découper le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Les différentes bonnes parties de produits halieutiques - Méthode de découpe et précautions à prendre 	
E. Préparer des filets	<ul style="list-style-type: none"> -La technique d'enlèvement de peau d'un filet de poisson - Méthode de découpe et précautions à prendre 	

MODULE P6 : SECHAGE DE POISSON

Code : TPH-06		Duration : 70 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL		
<p>COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent sécher le poisson selon la qualité et norme exigée.</p> <p>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche technique ➤ Employer : <ul style="list-style-type: none"> - De séchoir - De sel <p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect des normes techniques ➤ Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène ➤ Quantité appropriée de sel ➤ Travail réalisé dans les délais raisonnables 		
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE	
A. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Classification correcte du produit en fonction de critères de qualité - Tri correct du produit en fonction de la taille - Manutention soignée des produits - Vérification correcte de la qualité de la chair - Pesage et comptage précis des produits 	
B. Laver	<ul style="list-style-type: none"> - Lavage de produit avec de l'eau potable - Lavage avec de matériel approprié 	
C. Ecailler et éviscérer	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des méthodes et des précautions à prendre - Ecaillage et eviscération de produit avec de matériel approprié - Respect des méthodes d'écaillage 	
D. Tracer ou découper le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Traçage ou découpage précise de produit avec du matériel approprié - Respect des méthodes de découpe 	
E- saler à sec (ou saumure)	<ul style="list-style-type: none"> - Quantité appropriée de sel - utilisation de matériel approprié - Disposition correcte des produits à saler - Choix approprié de la durée de salage - Empilage et transpilage corrects du produit 	
F- sécher	<ul style="list-style-type: none"> - Étalement correct des produits à sécher. - Fabrication d'un abri temporaire non couvert. - Durée de séchage adaptée à l'ensoleillement. - Utilisation de matériel approprié (séchoir améliorée) 	

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
A. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Bascule; balance; étalonnage des appareils; précision attendue; sources d'erreurs; inscription des données ; - Espèces ; tailles ; 	<ul style="list-style-type: none"> - 20% théories - 80% pratiques - Faire une démonstration et faire pratiquer les apprenants progressivement du plus simple

	- Evaluation organoleptique : couleur, odeur, consistance, goût	aux gestes complexes. - Les gestes techniques doivent être maîtrisés en autonomie
B. Laver	- Méthode de lavage des différentes espèces de produits - Les produits actifs utilisés	
C. Ecailler et éviscérer	- Les techniques d'écaillage pour poissons à petites écailles ou poissons à grandes écailles - Notion d'anatomie des différents produits halieutiques - Les outillages utilisés et précautions à prendre	
D. Tracer ou découper le poisson	- Les différentes bonnes parties de produits halieutiques - Méthode de découpe et précautions à prendre	
E- saler à sec (ou saumure)	- La technique de conservation par salage : à sec, en saumure	
F- sécher	-La technique de séchage (séchage traditionnelle, séchage améliorée)	

MODULE P7 : FUMAGE DE POISSON

Code : TPH-07	Duration : 70 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL	
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent fumer le poisson selon la qualité et norme exigée.	
CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche technique Employer : <ul style="list-style-type: none"> - De Fumoir, - Thermomètre, - Sel, assaisonnement 	
CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE <ul style="list-style-type: none"> - Respect des normes techniques - Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène - Quantité appropriée de sel - Travail réalisé dans les délais raisonnables 	
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Classification correcte du produit en fonction de critères de qualité - Tri correct du produit en fonction de la taille - Manutention soignée des produits - Vérification correcte de la qualité de la chair - Pesage et comptage précis des produits
B. Laver	<ul style="list-style-type: none"> - Lavage de produit avec de l'eau potable - Lavage avec de matériel approprié
C. Ecailler et éviscérer	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des méthodes et des précautions à prendre - Ecaillage et eviscération de produit avec de matériel approprié - Respect des méthodes d'écaillage
D. Tracer ou découper le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Traçage ou découpage précise de produit avec du matériel approprié - Respect des méthodes de découpe
E. Produire des filets	<ul style="list-style-type: none"> - Tranchage correct du poisson en fonction : <ul style="list-style-type: none"> - de l'espèce; - de la qualité du filet tranché; - du type de coupe demandé; - de la récupération optimale de la chair. - Dépiautage complet des filets. - Absence de parasites. - Retrait complet des parties indésirables. - Utilisation de matériel approprié
F- saler à sec (ou saumure)	<ul style="list-style-type: none"> - Quantité appropriée de sel - utilisation de matériel approprié - Disposition correcte des produits à saler - Choix approprié de la durée de salage - Empilage et transpilage corrects du produit
G- sécher	<ul style="list-style-type: none"> - Étalement correct des produits à sécher. - Fabrication d'un abri temporaire non couvert. - Durée de séchage adaptée à l'ensoleillement.

	- Utilisation de matériel approprié (séchoir améliorée)
H-fumer	- Utilisation de matériel approprié (fumoir au feu de bois) - Préparation adéquate du fumoir et de ses composants. - Disposition correcte du produit sur les grilles. - Respect de la technique de fumage. - Durée suffisante du fumage.

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
A. Trier le poisson	- Bascule; balance; étalonnage des appareils; précision attendue; sources d'erreurs; inscription des données ; - Espèces ; tailles ; - Evaluation organoleptique : couleur, odeur, consistance, goût	- 20% théories - 80% pratiques - Faire une démonstration et faire pratiquer les apprenants progressivement du plus simple aux gestes complexes. - Les gestes techniques doivent être maîtrisés en autonomie
B. Laver	- Méthode de lavage des différentes espèces de produits - Les produits actifs utilisés	
C. Ecailler et éviscérer	- Les techniques d'écaillage pour poissons à petites écailles ou poissons à grandes écailles - Notion d'anatomie des différents produits halieutiques - Les outillages utilisés et précautions à prendre	
D. Tracer ou découper le poisson	- Les différentes bonnes parties de produits halieutiques - Méthode de découpe et précautions à prendre	
E. Préparer des filets	-La technique d'enlèvement de peau d'un filet de poisson - Méthode de découpe et précautions à prendre	
F- saler à sec (ou saumure)	- La technique de conservation par salage : à sec, en saumure	
G- sécher	-La technique de séchage (séchage traditionnelle, séchage améliorée)	
H-fumer	- Techniques de salage : à sec, par injection; par immersion; assaisonnement. - Fumage à chaud, à froid; durée du fumage; disposition sur les grilles. - Temps de fumage; température; etc.	

MODULE P8: FERMENTATION DES PRODUITS

Code : TPH-08	Duration :30 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL	
<p>COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent fermenter les produits pour sa conservation.</p> <p>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche technique ➤ Employer : <ul style="list-style-type: none"> -de fermenteur -de l'eau traitée - du sel et assaisonnement <p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect des normes techniques ➤ Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène ➤ Quantité appropriée de sel ➤ Travail réalisé dans les délais raisonnables 	
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Classification correcte du produit en fonction de critères de qualité - Tri correct du produit en fonction de la taille - Manutention soignée des produits - Vérification correcte de la qualité de la chair - Pesage et comptage précis des produits
B. Laver	<ul style="list-style-type: none"> - Lavage de produit avec de l'eau potable - Lavage avec de matériel approprié
C. Ecailler et éviscérer	<ul style="list-style-type: none"> - Respect des méthodes et des précautions à prendre - Ecaillage et eviscération de produit avec de matériel approprié - Respect des méthodes d'écaillage
D. Tracer ou découper le poisson	<ul style="list-style-type: none"> -Traçage ou découpage précise de produit avec du matériel approprié - Respect des méthodes de découpe
E- saler à sec (ou saumure)	<ul style="list-style-type: none"> - Quantité appropriée de sel - Utilisation de matériel approprié - Disposition correcte des produits à saler - Choix approprié de la durée de salage - Empilage et transpilage corrects du produit
F- Fermenter	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation de matériel et produit approprié (fermenteur) - Quantité appropriée de sel et/ou d'eau de bonne qualité. - Durée de fermentation adaptée à la température extérieure. - Tranchage et lavage corrects du produit fermenté. - Égouttage et séchage adéquats du produit fermenté
G-Soutirer le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Durée et dosage de fermentation respectée

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
A. Trier le poisson	<ul style="list-style-type: none"> - Bascule; balance; étalonnage des appareils; précision attendue; sources d'erreurs; inscription des données ; - Espèces ; tailles ; 	<ul style="list-style-type: none"> - 20% théories - 80% pratiques - Faire une démonstration et faire pratiquer les apprenants

	- Evaluation organoleptique : couleur, odeur, consistance, goût	progressivement du plus simple aux gestes complexes. - Les gestes techniques doivent être maîtrisés
B. Laver	- Méthode de lavage des différentes espèces de produits - Les produits actifs utilisés	
C. Ecailler et éviscérer	- Les techniques d'écaillage pour poissons à petites écailles ou poissons à grandes écailles - Notion d'anatomie des différents produits halieutiques - Les outillages utilisés et précautions à prendre	
D. Tracer ou découper le poisson	- Les différentes bonnes parties de produits halieutiques - Méthode de découpe et précautions à prendre	
E- saler à sec (ou saumure)	- La technique de conservation par salage : à sec, en saumure	
F-Fermenter	-La technique de fermentation - Milieu de fermentation - Teneur en matière grasse - Durée de fermentation -Action du sel	
G- soutirer le poisson	-les étapes ou règles à respecter durant le soutirage	

MODULE P9: CONTROLE DE LA QUALITE DE PRODUIT

Code : TPH-09	Duration : 10 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL	
COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent contrôler les produits pour fidéliser sa clientèle.	
CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES <ul style="list-style-type: none"> - A partir d'un guide de bonnes pratiques Employer : <ul style="list-style-type: none"> - du matériel et d'équipements nécessaires 	
CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE <ul style="list-style-type: none"> - Respect des règles d'hygiène et de salubrité. - Respect des normes en matière de gestion de la qualité. - Proposition appropriée de mesures correctives. 	
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A- Situer les points critiques de contrôle	<ul style="list-style-type: none"> - Examen minutieux du plan des installations. - Prise en considération des risques inhérents : <ul style="list-style-type: none"> – aux déchets et à leur traitement; – à la qualité de l'eau de traitement et de nettoyage; – à l'évacuation des eaux usées; – à la qualité de l'air; – à l'équipement de production.
B- Vérifier la qualité de la matière première.	<ul style="list-style-type: none"> - Évaluation juste de la qualité organoleptique des produits. - Décision appropriée en regard des analyses biochimiques ou bactériologiques à faire. - Interprétation juste des résultats d'analyse. - Enregistrement des données récoltées.
C- Vérifier les produits et leurs conditions de préparation.	<ul style="list-style-type: none"> - Évaluation juste de la qualité organoleptique des produits. - Décision appropriée en regard des analyses biochimiques ou bactériologiques à faire. - Interprétation juste des résultats d'analyse. - Suivi rigoureux des conditions de préparation. - Enregistrement des données récoltées.
D- Vérifier les produits transformés et leurs conditions de transformation.	<ul style="list-style-type: none"> - Évaluation juste de la qualité organoleptique des produits. - Décision appropriée en regard des analyses biochimiques ou bactériologiques à faire. - Interprétation juste des résultats d'analyse. - Suivi rigoureux des conditions de transformation. - Enregistrement des données récoltées.
E- Vérifier les conditions d'entreposage.	<ul style="list-style-type: none"> - Interprétation juste des données relatives au fonctionnement des appareils. - Enregistrement précis de la température et de l'humidité relative. - Examen minutieux des conditions d'entreposage en fonction : <ul style="list-style-type: none"> – du rangement approprié des produits;

	<ul style="list-style-type: none"> - de l'espace suffisant des produits; - de la ventilation correcte de la chambre; - de l'absence de contact avec les surfaces; - de l'absence de vermine.
F- Apporter des correctifs de toutes sortes.	<ul style="list-style-type: none"> - Prise en considération de la chaîne de production. - Interprétation juste des données récoltées. - Repérage rapide des anomalies. - Manifestation d'anticipation

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
A- Situer les points critiques de contrôle	Diagramme de fabrication; points critiques; zones à risque; partie propre; partie souillée; non entrecroisement des circuits; marche en avant.	Insister sur les points essentiels à contrôler sans entrer en détails dans les aspects théoriques
B- Vérifier la qualité de la matière première.	l'échantillonnage de la matière Moyenne; écart-type; pourcentage; tests d'hétérogénéité; etc	
C- Vérifier les produits et leurs conditions de préparation.	- Types de préparation ou de transformation;	
D- Vérifier les produits transformés et leurs conditions de transformation.	- Conditions d'hygiène et de salubrité - Texture; couleur; odeur; consistance; forme	
E- Vérifier les conditions d'entreposage.	- Entreposage : Température; humidité; espace; aération; hygiène et salubrité; durées; éclairage; sécurité; accès.	
F- Apporter des correctifs de toutes sortes.	- Les mesures correctives	

MODULE P10: CONDITIONNER ET STOCKER LES PRODUITS

Code : TPH-10	Duration : 10 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL	
<p>COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent conditionner et stocker les produits selon les normes techniques pour la transformation.</p> <p>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche technique Employer : <ul style="list-style-type: none"> - de conditionneur sous-vide, - de soude sachet, stérilisateur, - de la chambre froide, bocal, sachet, sertisseuse, étiqueteuse <p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des normes techniques - Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène - Travail réalisé dans les délais raisonnables 	
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A- Trier les produits finis, calibrer et peser	- Produits finis bien triés ; calibrés et pesés
B- Emballer les produits	- Produits bien emballé sous sachet ; boîte - Produits cartonnés - Produits étiquetés en respectant le DLC ou DLUO
C- Conditionner les produits	- Produits stérilisés ; pasteurisés ; et conditionnés sous vide
D- Stocker les produits	- Produits stockés

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
A- Trier les produits finis, calibrer et peser	Qualité; caractéristiques; quantités; liquide de couverture; types de produits : tranches, produit entier, darnes, filets, etc.	Approches théoriques suivies de travaux pratiques ou d'observation
B- Emballer les produits	Matériel d'emballage : sachets, cartons, pots de verre, pots de plastique, boîtes; balances; bascules; nettoyage et lavage des contenants. Types d'emballage; poids; produits à emballer; liquide; fermeture des contenants. Types d'étiquettes; labels : dénominations, lieux de fabrication, dates, péremption, composition, valeur nutritive	
C- Conditionner les produits	Problèmes de scellage, de sertissage ; milieu de conditionnement	
D- Stocker les produits	Conditions d'entreposage : température, humidité, aération, disposition des produits, espacement.	

MODULE P11: COMMERCIALISATION ET VENTE

Code : TPH-11	Duration : 10 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL	
<p>COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent réaliser des opérations de vente selon les critères et les conditions exigés pour la transformation.</p> <p>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche technique Employer : <ul style="list-style-type: none"> - Machine à calculer - De balance de précision <p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des normes techniques - Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène - Travail réalisé dans les délais raisonnables - Présentation soignée du produit 	
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A-Calcul du coût de la production	<ul style="list-style-type: none"> - dépenses bien calculé - marge bénéficiaire calculé - prix de vente défini et compétitif
B-Distribuer les produits	- Produits bien distribués
D- Préparer la fiche du client	- Fiche de client préparé

ELEMENTS DE LA COMPÉTENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
A-Calcul du coût de la production	<ul style="list-style-type: none"> -Calcul des dépenses - l'estimation du prix de vente - calcul du chiffre d'affaire 	Approches théoriques suivis de travaux pratiques ou d'observation
B-Distribuer les produits	-La distribution de produit	
C-préparer la fiche du client	- Fiche client	

MODULE P12: VALORISATION DES SOUS PRODUITS

Code : TPH-12	Duration : 10 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU OBJECTIF COMPORTEMENTAL	
<p>COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent valoriser les sous-produits pour le recyclage des déchets.</p> <p>CONDITIONS POUR L'ÉVALUATION DES PERFORMANCES</p> <ul style="list-style-type: none"> - A partir de la fiche technique Employer - Broyeur - Balance <p>CRITÈRES GÉNÉRAUX DE PERFORMANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respect des normes techniques - Respect des règles de santé, de sécurité et d'hygiène - Travail réalisé dans les délais raisonnables - Présentation soignée du produit 	
CARACTÉRISTIQUES DE COMPORTEMENT PRÉVU	CRITÈRES PARTICULIERS DE PERFORMANCE
A-Sécher les déchets de poisson	- Déchet de poisson bien séché
B-Broyer les déchets	- Déchet bien broyé et selon norme de grosseur
C- Emballer les produits	- Produit bien emballé

ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
A-Sécher les déchets de poisson	- Les techniques de valorisation des sous-produits	Approches théoriques suivis de travaux pratiques ou d'observation
B-broyer les déchets	-La technique de broyage	
C-emballer les produits		

MODULE G1 : BASES SCIENTIFIQUES

Code : TPH 13	Duration : 30 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU	
<p>COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent appliquer les notions de mathématiques, de physiques et de chimie dans diverses activités de production.</p>	
<p>DESCRIPTION DU MODULE Ce module vise à donner aux apprenants les connaissances scientifiques de base pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - comprendre des phénomènes physiques liés à son métier - Acquérir des méthodes de raisonnement logique - Résoudre des problèmes scientifiques liés au métier 	
CONTENUS	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
MATHEMATIQUES APPLIQUEES	
Calcul de surfaces	<ul style="list-style-type: none"> - Toujours prendre des exemples et données relatives au métier - les données doivent être réalistes
Les opérations de base (addition, soustraction, division, multiplication)	
Le système métrique	
Les surfaces	
Le poids	
Les volumes	
La proportion et ses applications	
Le pourcentage	
Le calcul de rendement	
PHYSIQUES APPLIQUEES	
Chaleur, température	-
L'hygrométrie	

MODULE G2 : COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

Code : TPH 14		Duration : 50 heures	
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU			
COMPORTEMENT ATTENDU			
Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent communiquer oralement et par écrit de façon simple, en malagasy et en français en utilisant les formes d'expression d'usage courant liées à la profession.			
DESCRIPTION DU MODULE			
Ce module vise à donner aux apprenants les connaissances linguistique de base pour :			
<ul style="list-style-type: none"> - Communiquer adéquatement avec les divers intervenants : employeurs, pairs, clients et autres - Utiliser des vocabulaires appropriés la situation - Ecrire correctement des lettres sans faute d'orthographe ni de grammaire, etc... - Comprendre des documents de différentes langues 			
MALAGASY (20 heures)			
CONTENUS		RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES	
Fanazarana hiteny		Mampiasa ohatra, sehatra sy voambolana mifandray amin'ny asa atao	
Fanazarana hanoratra			
Fahalalam-pomba			
ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES	
Fanazarana hiteny	Miarahaba, Milaza momba ny tenany, Milaza ny toerana misy azy, Milaza ny fotoana, Miresaka mikasika ny fianakaviany, ny asa ataony, ny fitaovana ampiasainy, ny fomba entina miasa, ny tanjona kendrena, Milaza ny ahiahy sy ny fanantenana, Manao fangatahana, Miady hevitra, Manazava hevitra, Manohana hevitra, Manoro hevitra, Manome sosokevitra, Manao veloma	Mampiasa voambolana, ohatra, sy sehatra mifandray amin'ny asa atao	
Fanazarana hanoratra			
Fahalalam-pomba			

FRANÇAIS (30 heures)			
CONTENUS		RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES	
Compréhension écrite		Utiliser des vocabulaires spécifiques ou propres à la profession - Prendre des cas ou situations liées à la profession	
Compréhension orale			
Expression écrite			
Expression orale			
ELEMENTS DE LA COMPETENCE	PROPOSITION DE CONTENU	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES	
Compréhension écrite	Saluer, se présenter, se situer dans le temps et dans l'espace, parler de sa personne, parler de sa famille, parler de son métier, parler de ses outils, parler de ses craintes, exprimer une demande, dire au revoir, expliquer, argumenter,	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser des vocabulaires spécifiques ou propres à la profession - Prendre des cas ou des situations liées à la profession 	
Compréhension orale			
Expression écrite			
Expression orale			

MODULE G3 : HYGIENE ET SALUBRITE

Code : TPH-15	Duration : 10 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU	
<p>COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent respecter la propreté en milieu de travail.</p> <p>.DESCRIPTION DU MODULE Ce module vise à donner aux apprenants les connaissances théoriques de base pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La propreté du travail - La propreté humaine - La propreté du lieu de travail - Les risques liés à l'activité au niveau du poste de travail 	
CONTENUS	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
- Notion de santé et hygiène corporels	<ul style="list-style-type: none"> - Organisation générale - Exemples concrets - Principes généraux
- Notion générale d'assainissement	
- Nettoyage et désinfection dans des IAA	
- Rappels des documents, affiches et pictogrammes, types des matériels, outils et machines (consignes d'entretien)	
- Connaître les points critiques dans la chaîne de production (5M, HACCP)	

MODULE G4 : NOTION DE BIOLOGIE

Code : TPH-16	Duration : 10 heures
OBJECTIF OPÉRATIONNEL DE PREMIER NIVEAU	
<p>COMPORTEMENT ATTENDU Pour démontrer la compétence, les apprenants doivent avoir une notion en biologie pour s'adapter à l'environnement du métier.</p> <p>DESCRIPTION DU MODULE Ce module vise à donner aux apprenants les connaissances théoriques de base sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> -L'anatomie de poisson -La microbiologie -La classification 	
CONTENUS	RECOMMANDATIONS PEDAGOGIQUES
L'anatomie des poissons, classification des différents types de produits halieutiques et leurs caractéristiques	<ul style="list-style-type: none"> -Approches théoriques suivi des travaux pratiques
La microbiologie alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Définition, caractéristiques et types de microorganismes. - Notions d'intoxications alimentaires - Application de la microbiologie en agroalimentaire. 	
Notion de biochimie alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> - Définition, classification et qualité des poissons 	

III- REFERENTIEL D’EVALUATION

MODULE P1: PREPARATION PHYSIQUEMENT

EPREUVE N° 01		
FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P1 : PREPARATION PHYSIQUE	CODE : TPH-01
COMPORTEMENT ATTENDU	SE PREPARER PHYSIQUEMENT	DUREE :
DESCRIPRION DE L’EPREUVE	<p>Renseignements généraux L’épreuve a pour but d’évaluer la compétence de l’élève à pratiquer l’hygiène corporelle avant chaque prise de service et ses connaissances sur les facteurs de contamination dans le métier.</p> <p>Déroulement</p> <ul style="list-style-type: none"> -on examinera les propretés de ses mains et sa tenue vestimentaire -l’épreuve orale consiste à demander à l’élève ses connaissances sur les différents facteurs de contamination 	
DUREE DE L’EPREUVE	Orale : 15 minutes par élève	
SEUIL DE REUSSITE	16/20	
REGLE DE VERDICT	Ongles non coupés ; cheveux entièrement à l’intérieur du bonnet	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> - savon, brosse, serviette, papier toilette - tablier, masque, calot, botte, gant 	
CONSIGNES PARTICULIERES	L’épreuve doit être administrée avant l’entrée dans la salle des traitements.	

MODULE P2:NETTOYAGE ET DESINFECTION DES MATERIELS ET EQUIPEMENTS LOCAL

EPREUVE N° 02		
FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P2: NETTOYAGE ET DESINFECTION DES MATERIELS ET EQUIPEMENTS LOCAL	CODE : TPH-02
COMPORTEMENT ATTENDU	NETTOYER ET DESINFECTER LES MATERIELS ET EQUIPEMENTS LOCAL	DUREE :
DESCRIPRION DE L’EPREUVE	<p>Renseignements généraux L’épreuve a pour but d’évaluer la compétence de l’apprenant à pratiquer la désinfection du poste du travail et ses connaissances sur les différents types des produits désinfectants.</p> <p>Déroulement :</p> <p>On examinera l’élève sur les matériels et équipements local désinfectés L’épreuve orale consiste à demander à l’élève les différents types des produits désinfectants</p>	
DUREE DE L’EPREUVE	Orale : 10 mn par élève	
SEUIL DE REUSSITE	16/20	
REGLE DE VERDICT	Matériel non couvert, Matériel poussiéreux	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> -de Produit de nettoyage : savon, liquide vaisselle, -de Désinfectant : eau chlorée, eau de javel, sûr eau, permanganate 	
CONSIGNES PARTICULIERES	L’épreuve doit être administrée à la fin de nettoyage et désinfection de matériel du poste de travail.	

MODULE P3:RECEPTION DES MATIERES PREMIERES

FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P3: RECEPTION DES MATIERES PREMIERES	CODE : TPH-03
COMPORTEMENT ATTENDU	RECEPTIONNER LES MATIERES PREMIERES	DUREE :
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p>Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à distinguer les matières premières selon la qualité et ses connaissances sur les remplissages de fiche de réception. Déroulement On donnera à l'élève une fiche de réception de produit à remplir. L'épreuve écrite consiste à demander à l'élève les différentes catégories de produits qualifiés à être transformé.</p>	
DUREE DE L'EPREUVE	2 heures	
SEUIL DE REUSSITE	16/20	
REGLE DE VERDICT		
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> - de balance, machine à calculer, thermomètre à sonde - de Bac de réception, stylo, fiche de réception 	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée au moment de la réception des matières premières	

MODULE P4:SALAGE DES POISSONS

FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P4: SALAGE DES POISSONS	CODE : TPH-04
COMPORTEMENT ATTENDU	SALER LES POISSONS	DUREE :
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p>Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à saler les poissons et ses connaissances sur les techniques de conservation par salage Déroulement On examinera l'élève sur les différentes bonnes parties de produits halieutiques L'épreuve orale consiste à demander à l'élève les techniques de salage</p>	
DUREE DE L'EPREUVE	Oral : 15 minutes par élève	
SEUIL DE REUSSITE	18/20 points	
REGLE DE VERDICT	Respect de règle d'hygiène et de salubrité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> - De Bac de salage, couteaux, seau, cuvette, gros sel 	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée au moment de salage de poisson	

MODULE P5:PRODUCTION DE FILET

FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P5: PRODUCTION DE FILET	CODE : TPH-05
COMPORTEMENT ATTENDU	PRODUIRE LE FILET	DUREE :
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à produire le filet et ses connaissances sur la technique d'enlèvement de peau de poisson. Déroulement On examinera l'élève sur l'enlèvement de la peau de poisson	
DUREE DE L'EPREUVE	30 minutes par élève	
SEUIL DE REUSSITE	18/20	
REGLE DE VERDICT	Respect de règle d'hygiène, de sécurité et de salubrité	
MATERIELS NECESSAIRES	- de Couteaux, bac, seau, eau traitée, cuvette	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée au moment de la production de filet.	

MODULE P6:SECHAGE DE POISSON

FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P2: SECHAGE DE POISSON	CODE : TPH-06
COMPORTEMENT ATTENDU	SECHER LE POISSON	DUREE :
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à sécher le poisson et ses connaissances sur la technique de séchage. Déroulement On examinera l'élève sur la qualité du poisson séché. L'épreuve orale consiste à demander à l'élève la technique de séchage	
DUREE DE L'EPREUVE	30 minutes par élève	
SEUIL DE REUSSITE	18/20	
REGLE DE VERDICT	Respect de règle d'hygiène et de salubrité	
MATERIELS NECESSAIRES	séchoir sel	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée au moment du séchage de poisson .	

MODULE P7:FUMAGE DE POISSON

FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P6: FUMAGE DE POISSON	CODE : TPH-07
COMPORTEMENT ATTENDU	FUMER LE POISSON	DUREE :
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à fumer le poisson et ses connaissances sur la technique de fumage. Déroulement On examinera l'élève sur la qualité du poisson fumé. L'épreuve orale consiste à demander à l'élève la technique de fumage.	
DUREE DE L'EPREUVE	30 minutes par élève	
SEUIL DE REUSSITE	18/20	
REGLE DE VERDICT	Respect de règle d'hygiène et de salubrité	
MATERIELS NECESSAIRES	- Fumoir, -Thermomètre, -Sel, assaisonnement	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée au moment du fumage de poisson.	

MODULE P8:FERMENTATION DE PRODUIT

FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P8: FERMENTATION DE PRODUIT	CODE : TPH-08
COMPORTEMENT ATTENDU	FERMENTER LE PRODUIT	DUREE :
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à fermenter le produit et ses connaissances sur la technique de fermentation. Déroulement On examinera l'élève sur la qualité du produit fermenté. L'épreuve orale consiste à demander à l'élève la technique de fermentation	
DUREE DE L'EPREUVE	30 minutes par élève	
SEUIL DE REUSSITE	18/20	
REGLE DE VERDICT	Respect de règle d'hygiène et de salubrité	
MATERIELS NECESSAIRES	-Fermenteur -eau traité -Sel, assaisonnement	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée au moment de la fermentation du produit	

MODULE P9:CONTROLE DE LA QUALITE DU PRODUIT

FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P8: FERMENTATION DE PRODUIT	CODE : TPH-09
COMPORTEMENT ATTENDU	FERMENTER LE PRODUIT	DUREE :
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p>Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à contrôler le produit fini et ses connaissances sur la technique de contrôle de la qualité. Déroulement On examinera l'élève sur la qualité du produit fini. L'épreuve orale consiste à demander à l'élève la technique de contrôle de la qualité</p>	
DUREE DE L'EPREUVE	30 minutes par élève	
SEUIL DE REUSSITE	18/20	
REGLE DE VERDICT	Respect de règle d'hygiène et de salubrité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> -De Thermomètre, -De refractomètre ou densimètre, -De balance de précision, 	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée au moment du contrôle de produit fini	

MODULE P10:CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE DES PRODUITS

FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P10: CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE DE PRODUIT	CODE : TPH-10
COMPORTEMENT ATTENDU	CONDITIONNER ET STOCKER LES PRODUITS	DUREE :
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	<p>Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à conditionner et stocker les produits et ses connaissances sur la technique de stockage de produit. Déroulement On examinera l'élève sur la qualité des produits conditionnés et stockés. L'épreuve orale consiste à demander à l'élève les techniques de stockage de produit.</p>	
DUREE DE L'EPREUVE	30 minutes par élève	
SEUIL DE REUSSITE	18/20	
REGLE DE VERDICT	Respect de règle d'hygiène et de salubrité	
MATERIELS NECESSAIRES	<ul style="list-style-type: none"> de conditionneur sous-vide, - de soude sachet, stérilisateur, - de la chambre froide, bocal, sachet, sertisseuse, étiqueteuse 	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée au moment du stockage de produit.	

MODULE P11:COMMERCIALISATION ET VENTE DES PRODUITS

FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P10: COMMERCIALISATION ET VENTE DES PRODUITS	CODE : TPH-11
COMPORTEMENT ATTENDU	COMMERCIALISER ET VENDRE LES PRODUITS	DUREE :
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à effectuer correctement les différentes étapes liées à la commercialisation des produits. Déroulement On examinera l'élève sur la capacité à calculer les couts de la production. L'épreuve orale consiste à demander à l'élève les techniques de distribution de produit.	
DUREE DE L'EPREUVE	30 minutes par élève	
SEUIL DE REUSSITE	18/20	
REGLE DE VERDICT	-Respect de règle d'hygiène et de salubrité - Présentation soignée du produit	
MATERIELS NECESSAIRES	-machine à calculer -balance de précision	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée au moment da la vente de produit	

MODULE P12:VALORISATION DES SOUS PRODUITS

FILIERE	TRANSFORMATEUR DE PRODUITS HALIEUTIQUES	
MODULE	P12: VALORISATION DES SOUS- PRODUITS	CODE : TPH-12
COMPORTEMENT ATTENDU	VALORISER LES SOUS-PRODUITS	DUREE :
DESCRIPRION DE L'EPREUVE	Renseignements généraux L'épreuve a pour but d'évaluer la compétence de l'apprenant à valoriser les sous produits et ses connaissances sur la technique de broyage. Déroulement L'épreuve orale consiste à demander à l'élève la technique de broyage de produit.	
DUREE DE L'EPREUVE	30 minutes par élève	
SEUIL DE REUSSITE	18/20	
REGLE DE VERDICT	-Respect de règle d'hygiène et de salubrité - Présentation soignée du produit	
MATERIELS NECESSAIRES	-broyeur -balance	
CONSIGNES PARTICULIERES	L'épreuve doit être administrée au moment du broyage de produit.	

Modalités d'évaluation

L'organisation et la définition des épreuves d'évaluation des modules généraux sont laissées aux soins de chaque centre de formation.

La formation sera sanctionnée par un certificat de fin de formation pour les apprenants ayant validé l'ensemble des modules et ayant obtenu une moyenne générale supérieure ou égale à 12/20.

Les apprenants n'ayant pas validé l'un des modules doivent reprendre le ou les modules non validé(s).