



## FICHE D'ORIENTATION

### Objectifs du stage première Année de durée de 4 semaines :

Découvrir l'entreprise dans ses aspects sociaux, technico-économiques et organisationnels ; mesurer la réalité de l'activité.

Ci-joint le Répertoire des compétences à acquérir par les étudiants lors du stage :

Intitulé du domaine de compétence	Analyse microbiologique et physico chimique		
Finalité	Assurer la conformité microbiologique du produit, du procédé et l'environnement en vue de garantir sa qualité selon les normes en vigueur et assurer la conformité physico-chimique des intrants, Produit semi fini, et produit fini en vue de garantir sa qualité selon les normes en vigueur.		
Niveau 1			
<b>Acquiert</b>	<b>%</b>	<b>Acquiert</b>	<b>%</b>
Connait les bases des bonnes pratiques de laboratoire		Connait les propriétés physico-chimiques des aliments	
Connait les caractéristiques des Intrants, PF et PSF		Connait les bases des bonnes pratiques de laboratoire	
Connait les techniques de prélèvement microbiologique et d'échantillonnage définis		Connait les prélèvements selon un échantillonnage défini	
Connait les méthodes officielles d'analyse microbiologique		Connait les méthodes des analyses physico-chimiques	
Connait les milieux de culture solide et liquide		Connait les appareils relatifs aux analyses physico-chimiques	
Connait les techniques de nettoyage et de désinfection des équipements, du matériel et la verrerie		Connait les caractéristiques techniques et la fiche de données de sécurité des produits manipulés	
Est capable d'identifier les formulaires et l'enregistrement des résultats		Connait les caractéristiques des Intrants, PF et PSF	
Connait les principes de microscopie optique		Est capable d'effectuer une série de tests selon un protocole pré définie	



## FICHE D'ORIENTATION

Intitulé du domaine de compétence	Analyse sensorielle
Finalité	Etre capable de sélectionner un profil produit, ainsi que les matières premières et améliorer les produit existants et être capable de détecter les non-conformités produit relatif à l'organoleptique
Niveau 1	
<b>Acquiert</b>	
	%
Connait les aspects visuels standards des produits	
Connait l'aspect olfactif standard des produits	
Connait l'aspect goût standard des produits	
Connait l'échantillonnage pour les tests sensoriels	
Connait les caractéristiques des produits (PF) dans l'analyse sensorielle	
Connait le vocabulaire sensoriel et les méthodes d'organisation d'une séance de dégustation (panel confirmer)	
Connait les produits de la concurrence	
Est capable de préparer des questionnaires pour un test hédonique (tester par les consommateurs)	
Est capable d'identifier les produits non conforme relatif à l'analyse sensorielle	

Intitulé du domaine de compétence	Contrôle qualité industriel
Finalité	Réaliser des contrôles qualité adaptés, pour optimiser le procès de fabrication et garantir la conformité des produits sur les plans physico-chimique et microbiologique.
Niveau 1	
<b>Acquiert</b>	
Connait les techniques de prélèvements (échantillonnage)	
Connait les préparations des réactifs et des appareils de mesures et d'analyses	
Connait les mesures sur le PSF et PF,	
Est capable d'effectuer les mesures dimensionnelles sur le produit fini, utiliser les équipements de contrôle et renseigner la fiche de contrôle qualité.	
Connait les contrôle réception des matières premières et les produits (lots MP, emballages...) et les certificats d'analyses et de conformité.	
Connait les supports d'enregistrements appropriés aux analyses	
Connait les caractéristique de la planification de la production (format, équipe, volume...)	
Connait les techniques et pratiques de la métrologie (étalonnage, vérification)	
Est capable de proposer des améliorations des méthodes et pratiques de contrôle	



## FICHE D'ORIENTATION

Intitulé du domaine de compétence	Sécurité des aliments (BPH, HACCP)
Finalité	Gérer et maîtriser la salubrité et la sécurité des aliments tout au long de la chaîne de production.
Niveau 1	
<b>Acquiert</b>	
	%
Connait les consignes applicables du paquet hygiène.	
Connait les principaux dangers impactant des produits (Intrants et PSF, PF) contaminations microbiologiques, chimiques, physiques et Allergènes.	
Connait les caractéristiques des produits (Intrants et PSF, PF) relatif à la sécurité des aliments	
Connait les conditions de stockage et de transports (Intrants et PSF, PF)	
Connait les éléments relatifs à la traçabilité du produit (Date de fabrication, numéro de lot, gamme produit)	

Intitulé du domaine de compétence	Traitement des eaux
Finalité	Fournir la qualité et la quantité d'eau nécessaire à la production des unités de fabrication afin de garantir la continuité de l'exploitation.
Niveau 1	
<b>Acquiert</b>	
	%
Connait les bases du procès de traitement de l'eau.	
Connait les manœuvres des dispositifs du circuit (vanne, filtre, pompes...)	
Connait les Fiche de données de sécurité des produits manipulés	
Connait les prélèvements nécessaires aux analyses physico-chimiques de l'eau	
Connait les caractéristiques physico-chimiques des eaux produites selon les standards interne et externe.	
Est capable d'observer et de relever les mesures indiquées sur l'instrumentation du procès	
Connait les appareils de mesures physico-chimiques de l'eau	
Connait les traitements des eaux de rejets	
Connait les dysfonctionnements sur l'installation	