

Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT)

Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale

OPÉRATEUR OU OPÉRATRICE D'ÉQUIPEMENTS DE FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS

**CARNET
D'APPRENTISSAGE**



Nom de l'apprenti ou de l'apprentie :

EQ-5125-02 (12-2023)

Votre
gouvernement

Québec 

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 Services 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.



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



TABLE DES MATIÈRES

- REMERCIEMENTS 3**

- PARTIE I 7**
 - IDENTIFICATION DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE 8
 - INFORMATION SUR L'APPRENTISSAGE ET LA SANCTION 9
 - INFORMATION SUR LE MÉTIER..... 12
 - TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES..... 14
 - TABLEAU SYNTHÈSE DES PARCOURS DE QUALIFICATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE 16
 - ACTIVITÉS DE FORMATION COMPLÉMENTAIRES AU PAMT – FORMATION EN LIGNE 17

- PARTIE 2..... 27**
 - PLAN INDIVIDUEL D'APPRENTISSAGE..... 28

- PARTIE 3..... 31**
 - COMPÉTENCE 1 – ASSURER LE FONCTIONNEMENT DES ÉQUIPEMENTS 33
 - COMPÉTENCE 2 – LAVER ET ASSAINIR LES ÉQUIPEMENTS..... 43
 - COMPÉTENCE 3 – RÉSOUDRE DES PROBLÈMES LIÉS AUX PROCÉDÉS 53
 - COMPÉTENCE 4 – EFFECTUER DES ACTIVITÉS LIÉES AU PROGRAMME DE LA QUALITÉ..... 63
 - COMPÉTENCE 5 – RECEVOIR LE LAIT CRU ET LES INGRÉDIENTS LIQUIDES..... 73
 - COMPÉTENCE 6 – STANDARDISER ET PASTEURISER LE LAIT CRU ET LES MÉLANGES..... 83
 - COMPÉTENCE 7 – FABRIQUER UN FROMAGE 93
 - COMPÉTENCE 8 – FABRIQUER UN PRODUIT LAITIER FERMENTÉ 103
 - COMPÉTENCE 9 – FABRIQUER DU BEURRE 113
 - COMPÉTENCE 10 – FABRIQUER UN PRODUIT LAITIER GLACÉ..... 123
 - COMPÉTENCE 11 – FABRIQUER UN INGRÉDIENT LAITIER 133
 - COMPÉTENCE 12 – EFFECTUER UN CONDITIONNEMENT ÉLABORÉ DE PRODUITS LAITIERS..... 143

- ANNEXES 153**
 - ANNEXE 1 – TABLEAU DES RISQUES POUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ DU TRAVAIL 154
 - ANNEXE 2 – RENSEIGNEMENTS SUR L'EMPLOYEUR 163
 - ANNEXE 3 – TABLEAU SYNTHÈSE DES COMPÉTENCES MAÎTRISÉES..... 164
 - ANNEXE 4 – OUTIL DE SUIVI DES APPRENTISSAGES 165

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

<p>Daniel Beauchemin Conseiller syndical Centrale des syndicats démocratiques (CSD)</p>	<p>Alain Leduc Opérateur standardisation et pasteurisation Parmalat – Montréal (06-Montréal)</p>
<p>Isabelle Champoux Chef, ressources humaines Saputo – Saint-Hyacinthe (16-Montérégie) et Plessisville (17- Centre-du-Québec)</p>	<p>Marie-Ève Roy remplacée par Simon Brassard Conseillère, Développement organisationnel et formation Usine Danone Canada Boucherville (16-Montérégie)</p>
<p>Luc Deshaies Formateur technique Agropur – Notre-Dame-du-Bon-Conseil (17-Centre-du-Québec)</p>	<p>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)</p>
<p>Jacques Demers Chargé de projets Direction de la formation professionnelle Ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur</p>	<p>Lise Perron Directrice générale Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire</p>
<p>Monique Deslauriers Conseillère Direction du développement des compétences et de l'intervention sectorielle (DDCIS) Ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale</p>	<p>Marie-France Héroux Coordonnatrice à la formation Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire</p>

**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 Beaucage
 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)

<p>Marie-Andrée Laroche Opératrice à la réception du lait et des ingrédients liquides Parmalat Canada – Montréal (06-Montréal)</p>	<p>Alexandre Thivierge Directeur général Fromagerie Gilbert – Saint-Joseph-de-Beauce (12-Chaudière-Appalaches)</p>
<p>Alain Leduc Opérateur standardisation et pasteurisation Parmalat Canada – Montréal (06-Montréal)</p>	<p>Marc Voyer Coordonnateur de production Fromagerie Boivin La Baie (02-Saguenay–Lac-Saint-Jean)</p>
<p>Luc Morin Opérateur fromagerie de spécialité Saputo – Saint-Raymond-de-Portneuf (03-Capitale-Nationale)</p>	
<p>PERSONNES-RESSOURCES POUR LA RÉDACTION ET LA VALIDATION DU CARNET D'APPRENTISSAGE ET DU GUIDE DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE</p>	
<p>Alain Arès Spécialiste et formateur en transformation laitière Aptitude Alliance – Granby (16-Montérégie)</p>	<p>Alain Leduc Opérateur standardisation et pasteurisation Parmalat Canada – Montréal (06-Montréal)</p>
<p>Pierre Joseph Opérateur salle blanche Agropur – Saint-Laurent (06-Montréal)</p>	<p>Vincent Cordeau Formateur technique Aliments Ultima – Granby (16-Montérégie)</p>
<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 ltée Saguenay (02-Saguenay–Lac-Saint-Jean)</p>	

PARTIE I

IDENTIFICATION DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

DOSSIER DE L'APPRENTI OU DE L'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 Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) compte plus d'un lieu d'apprentissage ou s'adresse à 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 Services 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'apprentie ou à l'apprenti!

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 qui correspond au métier choisi. Ce sont des gens du métier qui ont convenu des compétences associées à 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 qui correspond à votre métier, consultez le site Web suivant : www.emploi.quebec.gouv.qc.ca/citoyens/developper-et-faire-reconnaitre-vos-competences/qualification-professionnelle/qualification-volontaire/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 les 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 compagnie ou compagnon.

Comment est fait le suivi administratif du PAMT?

Le suivi administratif du PAMT est la responsabilité de Services 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 Services 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 ESSENTIELLES OBLIGATOIRES						
COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE					
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 choisi)						
COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE					
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.

COMPÉTENCES ESSENTIELLES OPTIONNELLES (selon le parcours de qualification choisi) SUITE						
COMPÉTENCES	ÉLÉMENTS DE COMPÉTENCE					
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.

PARCOURS DE QUALIFICATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE D'OPÉRATEUR OU OPÉRATRICE D'ÉQUIPEMENTS DE FABRICATION DE PRODUITS LAITIERS								
COMPÉTENCES	CERTIFICAT AVEC MENTION							
	Réception et entreposage du lait	Standardisation et pasteurisation	Fromage	Produit laitier fermenté	Beurre	Produit laitier glacé	Ingrédient laitier	Conditionnement élaboré
1. Assurer le fonctionnement des équipements.	<input checked="" type="checkbox"/>							
2. Laver et assainir les équipements.	<input checked="" type="checkbox"/>							
3. Résoudre des problèmes liés aux procédés.	<input checked="" type="checkbox"/>							
4. Effectuer des activités liées au programme de la qualité.	<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"/>

ACTIVITÉS DE FORMATION COMPLÉMENTAIRES AU PAMT – FORMATION EN LIGNE



En support au Programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT), le Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire (CSMOTA) a développé une formation en ligne intitulée **Opérateur laitier : de la théorie à la pratique**.

Ces activités complémentaires au PAMT sont composées de **10 modules de formation en ligne** qui visent à vous soutenir dans le développement des compétences liées au PAMT. Bien que cette formation en ligne ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

Chaque module, d'une durée approximative d'une heure, aborde une étape ou un processus de fabrication d'un produit laitier. Le contenu est composé de théorie et d'exercices stimulants qui sont axés sur les réalités de votre métier.

Chacun des modules est indépendant. Toutefois, il est recommandé de visionner le **Module 1 : Introduction au monde laitier** avant tout autre module, car il aborde des notions de base qui sont préalables aux autres modules et utiles dans toutes les entreprises laitières.

Les **Modules 2 à 9** traitent plus spécifiquement de chaque procédé de fabrication que vous pourriez être appelé à appliquer selon les tâches qui vous sont confiées ou l'entreprise où vous travaillez. Finalement, le **Module 10** vise à éviter les troubles musculosquelettiques.

Des sections **Glossaire et Ressources** sont aussi disponibles en ligne dans la plupart des modules. La section Glossaire permet de consulter les définitions des termes techniques mentionnés dans le contenu de la formation. La section Ressources offre des aide-mémoires et des références.

La formation **Opérateur laitier : de la théorie à la pratique** est disponible gratuitement autant pour vous que pour votre apprenti à partir du site du CSMOTA :

www.csmota.qc.ca (section Formation/Activités de formation)

Opérateur laitier : de la théorie à la pratique

Votre inscription vous donnera accès à l'ensemble des modules pendant trois mois, avec possibilité de prolongation selon le besoin. La procédure d'inscription est expliquée sur le site du CSMOTA.

Vous trouverez dans les pages qui suivent :

- la liste des contenus de chacun des modules de la formation en ligne;
- la liste des modules de formation conseillés selon les parcours de qualification du PAMT;
- la liste des modules de formation conseillés selon les compétences du PAMT;
- la liste des termes techniques du **Glossaire** selon les modules de la formation en ligne;
- la liste des contenus de la section **Ressources** selon les modules de la formation en ligne.

Pour tout renseignement ou commentaire, vous pouvez rejoindre :

Comité sectoriel de main-d'œuvre en transformation alimentaire

418-623-5335 ou 1-877-449-5335

info@csmota.qc.ca

Liste des contenus des modules de la formation en ligne



Module 1 : Introduction au monde laitier

Les constituants du lait
Les bonnes pratiques de fabrication
Les registres de production



Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides

Le processus de réception du lait cru
L'évaluation de la qualité du lait
Résolution de situations problématiques



Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges

Les étapes de la standardisation et de la pasteurisation
La méthode de calcul de standardisation
Résolution de situations problématiques



Module 4 : Fabrication fromagère

Les constituants du fromage
Le processus de fabrication du cheddar
Résolution de situations problématiques



Module 5 : Fabrication de produits laitiers fermentés

Les constituants d'un yogourt
Les étapes de fabrication d'un yogourt
Résolution de situations problématiques



Module 6 : Fabrication du beurre

Les constituants du beurre
Le procédé de fabrication du beurre
Résolution de situations problématiques



Module 7 : Fabrication d'un produit laitier glacé

Les constituants de la crème glacée
Le processus de fabrication d'un produit laitier glacé
Résolution de situations problématiques



Module 8 : Fabrication d'un ingrédient laitier

La composition de la poudre de lactosérum
Les étapes du processus de transformation d'un ingrédient laitier
Résolution de situations problématiques



Module 9 : Conditionnement élaboré de produits laitiers

Les étapes du conditionnement
Résolution de situations problématiques



Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques

Description des troubles musculosquelettiques
Les risques ergonomiques
La prévention des troubles musculosquelettiques

Liste des modules de formation conseillés selon les parcours de qualification du PAMT

PARCOURS DE QUALIFICATION DE LA NORME PROFESSIONNELLE (PAMT)	MODULES DE LA FORMATION EN LIGNE
Réception et entreposage du lait	<ul style="list-style-type: none"> ● Introduction au monde laitier ● Réception de lait cru et d'ingrédients liquides ● Éviter les troubles musculosquelettiques
Standardisation et pasteurisation	<ul style="list-style-type: none"> ● Introduction au monde laitier ● Réception de lait cru et d'ingrédients liquides ● Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges ● Éviter les troubles musculosquelettiques
Fromage	<ul style="list-style-type: none"> ● Introduction au monde laitier ● Réception de lait cru et d'ingrédients liquides ● Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges ● Fabrication fromagère ● Éviter les troubles musculosquelettiques
Produit laitier fermenté	<ul style="list-style-type: none"> ● Introduction au monde laitier ● Réception de lait cru et d'ingrédients liquides ● Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges ● Fabrication de produits laitiers fermentés ● Éviter les troubles musculosquelettiques
Beurre	<ul style="list-style-type: none"> ● Introduction au monde laitier ● Réception de lait cru et d'ingrédients liquides ● Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges ● Fabrication du beurre ● Éviter les troubles musculosquelettiques
Produit laitier glacé	<ul style="list-style-type: none"> ● Introduction au monde laitier ● Réception de lait cru et d'ingrédients liquides ● Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges ● Fabrication d'un produit laitier glacé ● Éviter les troubles musculosquelettiques
Ingrédient laitier	<ul style="list-style-type: none"> ● Introduction au monde laitier ● Réception de lait cru et d'ingrédients liquides ● Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges ● Fabrication d'un ingrédient laitier ● Éviter les troubles musculosquelettiques
Conditionnement élaboré	<ul style="list-style-type: none"> ● Introduction au monde laitier ● Conditionnement élaboré de produits laitiers ● Éviter les troubles musculosquelettiques

Liste des modules de formation conseillés selon les compétences du PAMT

COMPÉTENCES DE LA NORME PROFESSIONNELLE (PAMT)	MODULES DE LA FORMATION EN LIGNE
Compétence 1 : Assurer le fonctionnement des équipements	Module 1 : Introduction au monde laitier Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
Compétence 2 : Laver et assainir les équipements	Module 1 : Introduction au monde laitier Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
Compétence 3 : Résoudre des problèmes liés aux procédés	Module 1 : Introduction au monde laitier Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges Module 4 : Fabrication fromagère Module 5 : Fabrication de produits laitiers fermentés Module 6 : Fabrication du beurre Module 7 : Fabrication d'un produit laitier glacé Module 8 : Fabrication d'un ingrédient laitier Module 9 : Conditionnement élaboré de produits laitiers
Compétence 4 : Effectuer des activités liées au programme de la qualité	Module 1 : Introduction au monde laitier
Compétence 5 : Recevoir le lait cru et les ingrédients liquides	Module 1 : Introduction au monde laitier Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
Compétence 6 : Standardiser et pasteuriser le lait cru et les mélanges	Module 1 : Introduction au monde laitier Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
Compétence 7 : Fabriquer un fromage	Module 1 : Introduction au monde laitier Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges Module 4 : Fabrication fromagère Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
Compétence 8 : Fabriquer un produit laitier fermenté	Module 1 : Introduction au monde laitier Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges Module 5 : Fabrication de produits laitiers fermentés Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques

COMPÉTENCES DE LA NORME PROFESSIONNELLE (PAMT)	MODULES DE LA FORMATION EN LIGNE
<p>Compétence 9 : Fabriquer du beurre</p>	<p>Module 1 : Introduction au monde laitier Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges Module 6 : Fabrication du beurre Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques</p>
<p>Compétence 10 : Fabriquer un produit laitier glacé</p>	<p>Module 1 : Introduction au monde laitier Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges Module 7 : Fabrication d'un produit laitier glacé Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques</p>
<p>Compétence 11 : Fabriquer un ingrédient laitier</p>	<p>Module 1 : Introduction au monde laitier Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges Module 8 : Fabrication d'un ingrédient laitier Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques</p>
<p>Compétence 12 : Effectuer un conditionnement élaboré de produits laitiers</p>	<p>Module 1 : Introduction au monde laitier Module 9 : Conditionnement élaboré de produits laitiers Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques</p>

Liste des termes techniques du **Glossaire** selon les modules de la formation en ligne



Dans la majorité des modules de la formation en ligne⁴, les termes techniques moins connus sont accompagnés de cette icône. Lors du visionnement du module, la définition s'affiche lorsque vous pointez l'icône.

Vous pouvez aussi consulter la section **Glossaire** insérée dans les modules de la formation en ligne pour prendre connaissance de toutes les définitions liées au module.

GLOSSAIRE	Module 1 Introduction au monde laitier	Module 2 Réception du lait	Module 4 Fromage	Module 5 Produits laitiers fermentés	Module 6 Beurre	Module 7 Produit laitier glacé	Module 8 Ingrédient laitier	Module 9 Conditionnement	Module 10 Troubles musculosquelettiques
Acide lactique		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	
Acidification				<input checked="" type="checkbox"/>					
Acidité titrable		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	
Assainissement	<input checked="" type="checkbox"/>								
Atomisation							<input checked="" type="checkbox"/>		
ATP		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	
Bursite									<input checked="" type="checkbox"/>
Caséine				<input checked="" type="checkbox"/>					
CIP		<input checked="" type="checkbox"/>							
Coagulation	<input checked="" type="checkbox"/>			<input checked="" type="checkbox"/>					
Colostrum	<input checked="" type="checkbox"/>								
Condensat							<input checked="" type="checkbox"/>		
Conditionnement		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	
Consommable		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	
Cristallisation					<input checked="" type="checkbox"/>				
Date de péremption		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	
Débit					<input checked="" type="checkbox"/>				
Degré Dornic	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	
Différence de pression transmembranaire							<input checked="" type="checkbox"/>		
Données fiables	<input checked="" type="checkbox"/>								
Écouvillon		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	
Émulsifiant						<input checked="" type="checkbox"/>			
Émulsion						<input checked="" type="checkbox"/>			

4. Le titre exact des modules est indiqué à la [page 18](#) de votre carnet d'apprentissage.

GLOSSAIRE	Module 1 Introduction au monde laitier	Module 2 Réception du lait	Module 4 Fromage	Module 5 Produits laitiers fermentés	Module 6 Beurre	Module 7 Produit laitier glacé	Module 8 Ingrédient laitier	Module 9 Conditionnement	Module 10 Troubles musculosquelettiques
Encrassement (colmatage)							<input checked="" type="checkbox"/>		
Ensemencement				<input checked="" type="checkbox"/>					
Enzymes	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>							
Épicondylite									<input checked="" type="checkbox"/>
Ferment				<input checked="" type="checkbox"/>					
Ferment lactique				<input checked="" type="checkbox"/>					
Flux de perméation							<input checked="" type="checkbox"/>		
Flux tangentiel							<input checked="" type="checkbox"/>		
Foisonnement						<input checked="" type="checkbox"/>			
Glaçage						<input checked="" type="checkbox"/>			
Homogénéisation						<input checked="" type="checkbox"/>			
Incubation				<input checked="" type="checkbox"/>					
Inoculation				<input checked="" type="checkbox"/>					
Lactosérum							<input checked="" type="checkbox"/>		
Lait entier				<input checked="" type="checkbox"/>					
Lit fluidisé							<input checked="" type="checkbox"/>		
Maintenance corrective	<input checked="" type="checkbox"/>								
Matière sèche dégraissée						<input checked="" type="checkbox"/>			
Maturation						<input checked="" type="checkbox"/>			
Mélangeur statique				<input checked="" type="checkbox"/>					
Mésophiles			<input checked="" type="checkbox"/>						
Micelle	<input checked="" type="checkbox"/>								
Microflore				<input checked="" type="checkbox"/>					
Microorganisme	<input checked="" type="checkbox"/>								
Microorganisme pathogène	<input checked="" type="checkbox"/>								
Nettoyage en place (NEP)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>							
Niveau acceptable	<input checked="" type="checkbox"/>								
Organoleptique				<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			
Pasteurisation				<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			
Pectine				<input checked="" type="checkbox"/>					
Perméat							<input checked="" type="checkbox"/>		
pH	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>						
pH-mètre									

GLOSSAIRE	Module 1 Introduction au monde laitier	Module 2 Réception du lait	Module 4 Fromage	Module 5 Produits laitiers fermentés	Module 6 Beurre	Module 7 Produit laitier glacé	Module 8 Ingrédient laitier	Module 9 Conditionnement	Module 10 Troubles musculosquelettiques
Présure			<input checked="" type="checkbox"/>						
Protéine sérique				<input checked="" type="checkbox"/>					
Ratio	<input checked="" type="checkbox"/>								
Rétentat							<input checked="" type="checkbox"/>		
Résazurine		<input checked="" type="checkbox"/>							
Salle blanche		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	
Salubrité	<input checked="" type="checkbox"/>								
Saumure					<input checked="" type="checkbox"/>				
Scellé		<input checked="" type="checkbox"/>							
SKU		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	
Solubilité	<input checked="" type="checkbox"/>								
Soufflante			<input checked="" type="checkbox"/>						
Sous-vide							<input checked="" type="checkbox"/>		
Soutirage					<input checked="" type="checkbox"/>				
Spectrométrie				<input checked="" type="checkbox"/>					
SQF et BRC	<input checked="" type="checkbox"/>								
Stabilisant				<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>			
Standardisation				<input checked="" type="checkbox"/>					
Surgélation						<input checked="" type="checkbox"/>			
Synérèse				<input checked="" type="checkbox"/>					
Tarer						<input checked="" type="checkbox"/>			
Tendinite									<input checked="" type="checkbox"/>
Test ATP		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	
Titration		<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	
Trémie						<input checked="" type="checkbox"/>			
Triglycérides	<input checked="" type="checkbox"/>								
Traçabilité		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	
UGS		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	
UHT (ultra haute température)		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>	
Vitamine D3				<input checked="" type="checkbox"/>					
Volume					<input checked="" type="checkbox"/>				

Liste des contenus de la section **Ressources** selon les modules de la formation en ligne

Les modules 1 à 9⁵ comportent également une section **Ressources** offrant des documents complémentaires à la formation en ligne. Vous y trouvez des aide-mémoires et des références.

RESSOURCES	Format	Module 1	Module 2	Module 3	Module 4	Module 5	Module 6	Module 7	Module 8	Module 9
Agence canadienne d'inspection des aliments	Site Web	<input checked="" type="checkbox"/>								
Aide-mémoire – Calculs	PDF	<input checked="" type="checkbox"/>								
Aide-mémoire – Hygiène et salubrité	PDF	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		<input checked="" type="checkbox"/>					
Aide-mémoire – Instruments de mesure	PDF	<input checked="" type="checkbox"/>								
Aide-mémoire – Odeurs	PDF		<input checked="" type="checkbox"/>							
Aide-mémoire – Nettoyage TACT	PDF	<input checked="" type="checkbox"/>								
Bonnes pratiques de fabrication : Transformateurs laitiers	Site Web			<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>				<input checked="" type="checkbox"/>	
Commission canadienne du lait	Site Web							<input checked="" type="checkbox"/>		
Conséquences physico-chimiques de la pasteurisation sur le lait, la crème et les mélanges laitiers	PDF			<input checked="" type="checkbox"/>						
Contrôles préventifs	Site Web	<input checked="" type="checkbox"/>								
Extrait du P-29, r.1, Règlement sur les produits laitiers	PDF	<input checked="" type="checkbox"/>								
Ingrédients permis – Crème aromatisée ou crème à café	PDF			<input checked="" type="checkbox"/>						
Ingrédients permis – Lait aromatisé	PDF			<input checked="" type="checkbox"/>						
Ingrédients permis – Produits laitiers fermentés	PDF			<input checked="" type="checkbox"/>						
Ingrédients permis – Produits laitiers glacés	PDF			<input checked="" type="checkbox"/>						
Procédé de fabrication de produits laitiers glacés	PDF							<input checked="" type="checkbox"/>		
Procédé de fabrication des ingrédients laitiers et poudre de lactosérum	PDF								<input checked="" type="checkbox"/>	
Procédé de réception lait cru et ingrédients liquides	PDF		<input checked="" type="checkbox"/>							
Processus – Fabrication du beurre	PDF						<input checked="" type="checkbox"/>			
Processus – Fabrication générale du fromage	PDF				<input checked="" type="checkbox"/>					
Processus – Fabrication fromage à pâte ferme	PDF				<input checked="" type="checkbox"/>					
Processus – Fabrication fromage à pâte filée	PDF				<input checked="" type="checkbox"/>					
Processus – Fabrication fromage à pâte ferme molle	PDF				<input checked="" type="checkbox"/>					
Processus de fabrication d'un produit laitier fermenté	PDF					<input checked="" type="checkbox"/>				
Processus de résolution de problèmes en 5 étapes	PDF		<input checked="" type="checkbox"/>							
Règlement sur la salubrité des aliments au Canada	Site Web	<input checked="" type="checkbox"/>								

5. Le titre exact des modules est indiqué à la [page 18](#) de votre carnet d'apprentissage.

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.

REEMPLIR LA SECTION A DE LA PARTIE 3

pour chacune des compétences et indiquer 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 de l'apprentie :	No du dossier de QP de l'apprenti ou de l'apprentie :
Nom du compagnon ou de la compagne :	No du dossier de QP du compagnon ou de la compagne :

COMPÉTENCES	SUIVI ADMINISTRATIF DU PAMT		
	SECTION À REMPLIR PAR LE COMPAGNON OU LA COMPAGNE ⁶	SECTION À REMPLIR PAR LA PERSONNE RESPONSABLE À SERVICES QUÉBEC	
	À ACQUÉRIR ⁷	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 EN OPTION (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 Services Québec	Date (Année / Mois / Jour)
Je confirme avoir pris connaissance du plan individuel d'apprentissage.	Signature de l'apprenti ou de l'apprentie	Date (Année / Mois / Jour)
Je confirme la pertinence du plan individuel d'apprentissage.	Signature du compagnon ou de la compagne	Date (Année / Mois / Jour)

6. Pour établir le plan individuel d'apprentissage, voir les consignes indiquées dans le Guide du compagnon ou de la compagne.
7. 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

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ⁸		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ⁹			
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				

1.1 EFFECTUER UNE INSPECTION PRÉ-OPÉRATIONNELLE DES ÉQUIPEMENTS

A. Préparation adéquate des équipements en fonction du produit à fabriquer.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Vérification de la propreté des équipements.			<input type="checkbox"/>		
C. Calibration adéquate des instruments de mesure.			<input type="checkbox"/>		
D. Démarrage méthodique des équipements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date
E. Inspection visuelle et auditive systématique des équipements.			<input type="checkbox"/>		
F. Vérification méthodique du fonctionnement des équipements.			<input type="checkbox"/>		
G. Exécution des correctifs appropriés.			<input type="checkbox"/>		

1.2 CONDUIRE LES ÉQUIPEMENTS

A. Entrée exacte des paramètres de fonctionnement.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Respect de la mise en marche des équipements.			<input type="checkbox"/>		
C. Alimentation adéquate des équipements en fonction du produit à fabriquer.			<input type="checkbox"/>		
D. Application rigoureuse des procédures de fonctionnement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date
E. Application stricte de correctifs.			<input type="checkbox"/>		
F. Respect des procédures lors de changements de phases.			<input type="checkbox"/>		
G. Mise en arrêt conforme des équipements en fin de production.			<input type="checkbox"/>		

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.

ÉLÉMENTS de la compétence et CRITÈRES PARTICULIERS de performance	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ⁸		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ⁹			
	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				
1.3 ENTREtenir LES ÉQUIPEMENTS						
A. Interprétation juste des schémas et des manuels techniques.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Application rigoureuse des procédures d'entretien.			<input type="checkbox"/>			
C. Détection des composantes brisées ou usées et des anomalies de fonctionnement.			<input type="checkbox"/>			
D. Vérification de la disponibilité des pièces à remplacer, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>			
E. 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. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Date
			<input type="checkbox"/>			
			<input type="checkbox"/>			
			<input type="checkbox"/>			
F. Communication efficace, au moment approprié, avec les services concernés lors de bris.			<input type="checkbox"/>			
1.4 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION						
A. Consignation exacte et conforme de l'information.			<input type="checkbox"/>			Initiales
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>	
B. Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.			<input type="checkbox"/>			Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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. FORMATION EN LIGNE – **OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE**

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

3. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹⁰		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹¹			
	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				
2.1 PLANIFIER LE TRAVAIL						
A. Collecte des informations nécessaires au lavage et à l'assainissement des équipements.			<input type="checkbox"/>		Initiales	
B. Vérification adéquate de l'état de l'équipement.			<input type="checkbox"/>			
C. Prévision juste du matériel et de l'outillage nécessaires.			<input type="checkbox"/>			
D. Choix approprié des produits selon : <ul style="list-style-type: none"> les types de résidus; les types de surfaces. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Date	
E. Communication des renseignements utiles aux autres services.			<input type="checkbox"/>			
2.2 PROCÉDER AU LAVAGE MANUEL OU AUTOMATIQUE DES ÉQUIPEMENTS						
A. Rinçage et pré-lavage efficaces des surfaces et des équipements.			<input type="checkbox"/>		Initiales	
B. Démontage adéquat des équipements, au besoin.			<input type="checkbox"/>			
C. Branchement correct de la tuyauterie, au besoin.			<input type="checkbox"/>			
D. Utilisation correcte des équipements et des outils.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date	
E. Utilisation appropriée des produits de lavage.			<input type="checkbox"/>			
F. Calcul juste des quantités de produits de lavage à utiliser, au besoin.			<input type="checkbox"/>			
G. Application rigoureuse des procédures.			<input type="checkbox"/>			
H. Contrôle efficace des paramètres de lavage.			<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	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹⁰		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹¹			
	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				
2.3 EFFECTUER L'ASSAINISSEMENT MANUEL OU AUTOMATIQUE DES ÉQUIPEMENTS						
A. Branchement correct de la tuyauterie, au besoin.			<input type="checkbox"/>		Initiales	Date
B. Utilisation correcte des équipements et des outils.			<input type="checkbox"/>			
C. Utilisation appropriée des produits d'assainissement à utiliser.			<input type="checkbox"/>			
D. Calcul juste des quantités de produits d'assainissement à utiliser, au besoin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
E. Application rigoureuse des procédures.			<input type="checkbox"/>			
F. Contrôle efficace des paramètres d'assainissement.			<input type="checkbox"/>			
G. Remontage approprié et exempt de contamination des équipements, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>			
2.4 ÉVALUER L'EFFICACITÉ DU LAVAGE ET DE L'ASSAINISSEMENT						
A. Inspection visuelle des équipements et des pièces.			<input type="checkbox"/>		Initiales	Date
B. Identification des écarts dans le processus de lavage et d'assainissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
C. Transmission immédiate et précise des écarts aux services concernés.			<input type="checkbox"/>			
D. Application des mesures correctives appropriées.			<input type="checkbox"/>			
2.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI						
A. Consignation exacte et conforme de l'information.			<input type="checkbox"/>		Initiales	Date
B. Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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
- 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 fonctionnement des équipements 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. FORMATION EN LIGNE – **OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE**

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

5. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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**, **APPOSEZ 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

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹²		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹³			
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				

3.1 IDENTIFIER LE PROBLÈME

A. Détection immédiate d'un problème opérationnel :					Initiales
<ul style="list-style-type: none"> ▪ bris d'équipement; 			<input type="checkbox"/>		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ dérèglement d'équipement; 			<input type="checkbox"/>		Date
<ul style="list-style-type: none"> ▪ déviation du procédé; 			<input type="checkbox"/>		
<ul style="list-style-type: none"> ▪ matières premières non conformes; 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> ▪ approvisionnement insuffisant en matières premières. 			<input type="checkbox"/>		
B. Description préalable du problème et de ses conséquences, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>		
C. Pertinence de l'information recueillie sur le problème			<input type="checkbox"/>		

3.2 DÉTERMINER LES SOURCES DU PROBLÈME

A. Recherche d'une collaboration avec le personnel concerné.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Inventaire complet des causes probables du problème.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Description claire du problème et de ses conséquences.			<input type="checkbox"/>		Date
D. Communication efficace des causes du problème.			<input type="checkbox"/>		

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	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹²		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹³			
	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				
3.3 DÉTERMINER LA SOLUTION						
A. Élaboration d'hypothèses appuyées sur les sources du problème.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Choix de la mesure corrective la plus appropriée en fonction de critères tels que :			<input type="checkbox"/>			
▪ la sécurité des personnes;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Date
▪ la sécurité alimentaire;			<input type="checkbox"/>			
▪ la fiabilité;			<input type="checkbox"/>			
▪ la rapidité;			<input type="checkbox"/>			
C. Validation de la solution auprès du personnel concerné, au besoin.			<input type="checkbox"/>			
3.4 METTRE EN ŒUVRE DES MESURES CORRECTIVES						
A. Recherche d'une collaboration avec le personnel concerné			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Application juste de la mesure corrective.			<input type="checkbox"/>			
C. Vérification minutieuse de l'efficacité de la mesure corrective.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Date
D. Suggestion pertinente de moyens d'amélioration ou de mesures préventives, au besoin.			<input type="checkbox"/>			
3.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI						
A. Documentation précise du problème et des mesures correctives appliquées.			<input type="checkbox"/>			Initiales
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		
B. Consignation conforme de l'information.			<input type="checkbox"/>			Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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. FORMATION EN LIGNE – OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

Selon votre parcours de qualification dans le PAMT :

- Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides
- Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- Module 4 : Fabrication fromagère
- Module 5 : Fabrication de produits laitiers fermentés
- Module 6 : Fabrication du beurre
- Module 7 : Fabrication d'un produit laitier glacé
- Module 8 : Fabrication d'un ingrédient laitier
- Module 9 : Conditionnement élaboré de produits laitiers

5. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹⁴		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹⁵			
	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				
4.1 SE CONFORMER AUX EXIGENCES DE L'ASSURANCE QUALITÉ						
A. Application rigoureuse des instructions de travail.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Application rigoureuse des procédures d'assurance qualité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
C. Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.			<input type="checkbox"/>			Date
4.2 DÉTECTER LES ÉCARTS PAR RAPPORT AUX STANDARDS DE QUALITÉ						
A. Identification correcte des paramètres opérationnels déviant des limites établies.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Application adéquate de correctifs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
C. Vérification du retour aux standards.			<input type="checkbox"/>			Date
D. Communication appropriée des écarts.			<input type="checkbox"/>			
4.3 REMPLIR LES FORMULAIRES						
A. Choix approprié du formulaire.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Consignation exacte et conforme de l'information.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
C. Rédaction claire et précise des données.			<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.

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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 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
- 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

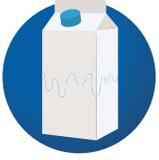
4. FORMATION EN LIGNE – **OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE**

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

5. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹⁶		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹⁷			
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				

5.1 PLANIFIER LE TRAVAIL

A. Traitement adéquat de l'information reçue.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Prévision juste du matériel et de l'outillage nécessaires.			<input type="checkbox"/>		
C. Établissement optimal de la séquence des opérations.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date
D. Ordonnancement approprié de la réception du lait et des ingrédients liquides selon la disponibilité de l'entreposage.			<input type="checkbox"/>		
E. Ordonnancement approprié de l'expédition des ingrédients laitiers liquides			<input type="checkbox"/>		

5.2 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU LAIT CRU ET DES INGRÉDIENTS LIQUIDES

A. Examen approprié des scellés.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Évaluation juste des odeurs et de l'apparence du lait cru.			<input type="checkbox"/>		
C. Prélèvement adéquat des échantillons.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date
D. Utilisation appropriée des instruments de mesure.			<input type="checkbox"/>		
E. Application stricte des méthodes d'analyse selon la réglementation.			<input type="checkbox"/>		
F. Action appropriée quant à l'acceptation ou au refus du lot.			<input type="checkbox"/>		

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.

ÉLÉMENTS de la compétence et CRITÈRES PARTICULIERS de performance

	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹⁶		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹⁷			
	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				
5.3 TRANSFÉRER LE LAIT OU LES INGRÉDIENTS LIQUIDES						
A. Branchement correct du tuyau de la citerne au système.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Sélection appropriée d'un silo ou d'un réservoir.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
C. Respect de la mise en marche de l'équipement de transfert.			<input type="checkbox"/>			Date
D. Action appropriée en cas d'alarmes.			<input type="checkbox"/>			
5.4 PROCÉDER À L'EXPÉDITION DES INGRÉDIENTS LAITIERS LIQUIDES						
A. Prélèvement adéquat des échantillons, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Vérification du produit selon les standards de qualité, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
C. Vérification de la propreté de la citerne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Date
D. Branchement correct du tuyau du système à la citerne.			<input type="checkbox"/>			
E. Chargement conforme du produit dans la citerne.			<input type="checkbox"/>			
F. Gestion conforme des scellés.			<input type="checkbox"/>			
5.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION						
A. Consignation exacte et conforme de l'information.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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. FORMATION EN LIGNE – **OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE**

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides
- Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

6. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹⁸		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹⁹			
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				

6.1 PLANIFIER LE TRAVAIL

A. Collecte des informations pour la préparation des mélanges.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Prévion juste du matériel et de l'outillage nécessaires.			<input type="checkbox"/>		
C. Utilisation appropriée des chartes, des formulaires et des enregistrements.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date
D. Installation conforme des chartes.			<input type="checkbox"/>		
E. Établissement optimal de la séquence des opérations.			<input type="checkbox"/>		
F. Vérification de la disponibilité des ingrédients liquides et solides.			<input type="checkbox"/>		

6.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA STANDARDISATION ET LA PASTEURISATION

A. Analyse appropriée de la composition des ingrédients, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Calculs exacts des ingrédients selon les recettes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Entrées conformes des paramètres opérationnels.			<input type="checkbox"/>		Date

6.3 TRAITER LE LAIT CRU ET LES MÉLANGES

A. Suivi rigoureux des procédures de démarrage des équipements.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Incorporation exacte des ingrédients selon les recettes établies, si effectuée manuellement.			<input type="checkbox"/>		
C. Contrôle adéquat des paramètres opérationnels liés aux : <ul style="list-style-type: none"> ▪ traitements physiques; ▪ traitements thermiques. 	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date
D. Action appropriée en cas de déviation du procédé.			<input type="checkbox"/>		
E. Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.			<input type="checkbox"/>		

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

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ¹⁸		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ¹⁹			
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				

6.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT

A. Utilisation appropriée des instruments de mesure.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Prise de données fiables.			<input type="checkbox"/>		
C. Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date
D. Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>		
E. Transmission immédiate et précise des écarts de conformité du produit.			<input type="checkbox"/>		

6.5 EFFECTUER UNE FIN DE PRODUCTION

A. Respect de la mise en œuvre du protocole de fin de production en cas de :					Initiales
▪ coupure de phase;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ coupure de produits;			<input type="checkbox"/>		Date
▪ arrêt des équipements.			<input type="checkbox"/>		

6.6 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION

A. Consignation exacte et conforme de l'information.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Initiales
B. Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.			<input type="checkbox"/>		
					Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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 :

- interfaces 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. FORMATION EN LIGNE – OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides
- Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

7. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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

	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁰		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²¹		
	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			
7.1 PLANIFIER LE TRAVAIL					
A. Collecte des informations nécessaires à la fabrication du fromage.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Sélection adéquate de l'équipement, du matériel et des matières pour fabriquer le produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Communication des renseignements utiles aux autres services.			<input type="checkbox"/>		
7.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA FABRICATION D'UN FROMAGE					
A. Analyse appropriée de la composition du mélange.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Entrées conformes des paramètres opérationnels dans les systèmes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Incorporation exacte des ingrédients selon les recettes établies.			<input type="checkbox"/>		Date
D. Inoculation du mélange laitier.			<input type="checkbox"/>		
7.3 EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE FABRICATION D'UN FROMAGE					
A. 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. 			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Action appropriée en cas de déviation du procédé.			<input type="checkbox"/>		Date
D. Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.			<input type="checkbox"/>		
E. 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.			<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**

	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁰		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²¹			
	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				
7.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT						
A. Prélèvement approprié des échantillons.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Utilisation appropriée des instruments de mesure.			<input type="checkbox"/>			
C. Prise de données fiables.			<input type="checkbox"/>			
D. Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Date
E. Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>			
F. Transmission immédiate et précise de déviation de conformité du produit.			<input type="checkbox"/>			
7.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION						
A. Consignation exacte et conforme de l'information.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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. FORMATION EN LIGNE – OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides
- Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- Module 4 : Fabrication fromagère
- Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

7. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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

À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²²		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²³			
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				

8.1 PLANIFIER LE TRAVAIL

A. Collecte des informations nécessaires à la fabrication d'un produit laitier fermenté.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Sélection adéquate de l'équipement, du matériel et des matières pour fabriquer le produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Communication des renseignements utiles aux autres services.			<input type="checkbox"/>		
Date					

8.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA FABRICATION D'UN PRODUIT LAITIER FERMENTÉ

A. Analyse appropriée de la composition du mélange.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Entrées conformes des paramètres opérationnels dans les systèmes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date

8.3 TRAITER LE LAIT CRU ET LES MÉLANGES

A. Respect de la mise en marche des équipements selon le produit à fabriquer :					Initiales
▪ réglage précis des paramètres de démarrage;			<input type="checkbox"/>		
▪ alimentation conforme des équipements en matières premières au moment approprié;			<input type="checkbox"/>		
▪ inoculation du mélange au moment approprié.			<input type="checkbox"/>		Date
B. Application rigoureuse, au moment approprié, des opérations telles que l'agitation et le refroidissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Action appropriée en cas de déviation du procédé.			<input type="checkbox"/>		
D. Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.			<input type="checkbox"/>		
E. 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.			<input type="checkbox"/>		

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.

ÉLÉMENTS de la compétence et CRITÈRES PARTICULIERS de performance	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²²		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²³			
	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				
8.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT						
A. Prélèvement approprié des échantillons.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Utilisation appropriée des instruments de mesure.			<input type="checkbox"/>			
C. Prise de données fiables.			<input type="checkbox"/>			
D. Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Date
E. Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>			
F. Transmission immédiate et précise de déviation de conformité du produit.			<input type="checkbox"/>			
8.5 EFFECTUER UNE FIN DE PRODUCTION						
A. Respect de la mise en œuvre du protocole de fin de production en cas de :						Initiales
▪ coupure de phase;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
▪ arrêt des équipements.			<input type="checkbox"/>			Date
8.6 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION						
A. Consignation exacte et conforme de l'information.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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. LA CONFORMITÉ DU LAIT ET DES INGRÉDIENTS LIQUIDES A ÉTÉ VÉRIFIÉE AU MOYEN DES TESTS SUIVANTS :

- 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

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 :

- 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. FORMATION EN LIGNE – OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides
- Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- Module 5 : Fabrication de produits laitiers fermentés
- Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

6. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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

	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁴		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²⁵		
	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			
9.1 PLANIFIER LE TRAVAIL					
A. Collecte des informations nécessaires à la fabrication du beurre.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Sélection adéquate de l'équipement, du matériel et des matières pour fabriquer le produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Communication des renseignements utiles aux autres services.			<input type="checkbox"/>		
9.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA FABRICATION DU BEURRE					
A. Analyse appropriée de la composition du mélange.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Entrées conformes des paramètres opérationnels dans les systèmes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Incorporation exacte des ingrédients selon les recettes établies, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>		
9.3 EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE FABRICATION DU BEURRE					
A. 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. 			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Application rigoureuse, au moment approprié, des opérations telles que le soutirage du lait de beurre, le salage, le malaxage et l'ajout d'aromates.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Action appropriée en cas de déviation du procédé.			<input type="checkbox"/>		
D. Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.			<input type="checkbox"/>		
E. 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.			<input type="checkbox"/>		

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**

	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁴		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²⁵			
	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				
9.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT						
A. Prélèvement approprié des échantillons.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Utilisation appropriée des instruments de mesure.			<input type="checkbox"/>			
C. Prise de données fiables.			<input type="checkbox"/>			
D. Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Date
E. Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>			
F. Transmission immédiate et précise de déviation de conformité du produit.			<input type="checkbox"/>			
9.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION						
A. Consignation exacte et conforme de l'information.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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

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 :

- balance
- thermomètre
- manomètre
- 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. FORMATION EN LIGNE – OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides
- Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- Module 6 : Fabrication du beurre
- Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

7. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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

	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁶		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²⁷		
	Oui	Non	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
10.1 PLANIFIER LE TRAVAIL					
A. Collecte des informations nécessaires à la fabrication du produit laitier glacé.			<input type="checkbox"/>		Initiales <hr/> Date
B. Sélection adéquate de l'équipement, du matériel et des matières pour fabriquer le produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Communication des renseignements utiles aux autres services.			<input type="checkbox"/>		
10.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA FABRICATION D'UN PRODUIT LAITIER GLACÉ					
A. Analyse appropriée de la composition du mélange.			<input type="checkbox"/>		Initiales <hr/> Date
B. Entrées conformes des paramètres opérationnels dans les systèmes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.3 EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE FABRICATION D'UN PRODUIT LAITIER GLACÉ					
A. 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. 			<input type="checkbox"/>		Initiales <hr/> Date
B. Application rigoureuse, au moment approprié, des opérations telles que le refroidissement, la maturation, le foisonnement et le glaçage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Action appropriée en cas de déviation du procédé.			<input type="checkbox"/>		Date
D. Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.			<input type="checkbox"/>		
E. 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.			<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**

	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁶		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²⁷			
	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				
10.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT						
A. Prélèvement approprié des échantillons.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Utilisation appropriée des instruments de mesure.			<input type="checkbox"/>			
C. Prise de données fiables.			<input type="checkbox"/>			
D. Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Date
E. Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>			
F. Transmission immédiate et précise de déviation de conformité du produit.			<input type="checkbox"/>			
10.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION						
A. Consignation exacte et conforme de l'information.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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

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 :

- 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. FORMATION EN LIGNE – OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides
- Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- Module 7 : Fabrication d'un produit laitier glacé
- Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

7. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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**

ÉLÉMENTS de la compétence et CRITÈRES PARTICULIERS de performance	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁸		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²⁹		
	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			
11.1 PLANIFIER LE TRAVAIL					
A. Collecte des informations nécessaires à la fabrication d'un ingrédient laitier.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Sélection adéquate de l'équipement et du matériel et des matières pour fabriquer le produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Communication des renseignements utiles aux autres services.			<input type="checkbox"/>		
11.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES À LA FABRICATION D'UN INGRÉDIENT LAITIER					
A. Analyse appropriée des ingrédients laitiers.			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. Entrées conformes des paramètres opérationnels dans les systèmes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Incorporation exacte des ingrédients selon les recettes établies, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>		
11.3 EFFECTUER LES OPÉRATIONS DE FABRICATION D'UN INGRÉDIENT LAITIER					
A. 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. 			<input type="checkbox"/>		Initiales
B. 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
C. Action appropriée en cas de déviation du procédé.			<input type="checkbox"/>		
D. Transmission immédiate et précise des écarts de fabrication.			<input type="checkbox"/>		
E. 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.			<input type="checkbox"/>		

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**

	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ²⁸		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ²⁹			
	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				
11.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT						
A. Prélèvement approprié des échantillons.			<input type="checkbox"/>		Initiales	
B. Utilisation appropriée des instruments de mesure.			<input type="checkbox"/>			
C. Prise de données fiables.			<input type="checkbox"/>			
D. Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Date	
E. Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>			
F. Transmission immédiate et précise de déviation de conformité du produit.			<input type="checkbox"/>			
11.5 REMPLIR LES DOCUMENTS DE SUIVI DE PRODUCTION						
A. Consignation exacte et conforme de l'information.			<input type="checkbox"/>		Initiales	
B. Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
					Date	

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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. FORMATION EN LIGNE – **OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE**

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Module 2 : Réception de lait cru et d'ingrédients liquides
- Module 3 : Standardisation et pasteurisation du lait cru et des mélanges
- Module 8 : Fabrication d'un ingrédient laitier
- Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

7. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ³⁰		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ³¹			
	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				
12.1 PLANIFIER LE TRAVAIL						
A. Collecte des informations nécessaires au conditionnement élaboré d'un produit laitier.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Sélection adéquate de l'équipement, du matériel et des matières.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
C. Communication des renseignements utiles aux autres services.			<input type="checkbox"/>			
12.2 EFFECTUER LES ÉTAPES PRÉALABLES AU CONDITIONNEMENT ÉLABORÉ DE PRODUITS LAITIERS						
A. Préparation du matériel nécessaire.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Branchement correct des équipements.			<input type="checkbox"/>			
C. Sélection judicieuse des intrants, tels que les produits à conditionner et les matériaux d'emballage en fonction du produit.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Date
D. Programmation adéquate des réglages reliés au produit.			<input type="checkbox"/>			
12.3 CONDUIRE LES ÉQUIPEMENTS DE CONDITIONNEMENT						
A. Respect de la mise en marche des équipements selon le produit à conditionner :						Initiales
▪ réglage précis des paramètres pour démarrer le conditionnement;			<input type="checkbox"/>			
▪ saisie de l'information à encoder sur l'emballage;			<input type="checkbox"/>			
▪ alimentation conforme des équipements en fonction des produits à conditionner et des matériaux d'emballage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Date
B. Respect des procédures de modifications des paramètres opérationnels lors :						
▪ d'un changement de produit;			<input type="checkbox"/>			
▪ d'un changement de lot;			<input type="checkbox"/>			
▪ d'une fin de production.			<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**

	À remplir par l'apprenti ou l'apprentie ³⁰		À remplir par le compagnon ou la compagne à la suite d'une évaluation ³¹			
	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				
12.4 VÉRIFIER LA CONFORMITÉ DU PRODUIT						
A. Échantillonnage conforme du produit fini.			<input type="checkbox"/>			Initiales
B. Préparation adéquate des appareils de mesure.			<input type="checkbox"/>			
C. Utilisation adéquate des instruments de mesure.			<input type="checkbox"/>			Date
D. Prise de données fiables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
E. Évaluation adéquate de la conformité du produit au regard des spécifications.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
F. Correction des paramètres pour l'obtention d'un produit conforme, s'il y a lieu.			<input type="checkbox"/>			
G. Exactitude des codes inscrits sur l'emballage.			<input type="checkbox"/>			
H. Transmission immédiate et précise de déviation de conformité du produit.			<input type="checkbox"/>			
12.5 EFFECTUER UNE FIN DE CONDITIONNEMENT						
A. Respect de la mise en œuvre du protocole de conditionnement lors :						Initiales
▪ de la vidange du produit à conditionner;	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ du retrait des matériaux d'emballage;			<input type="checkbox"/>			Date
▪ de la mise à l'arrêt de l'équipement.			<input type="checkbox"/>			
12.6 REMPLIR LES DOCUMENTS AU COURS DU CONDITIONNEMENT						
A. Consignation exacte et conforme de l'information.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Initiales
B. Rédaction claire et précise du rapport de non-conformité.			<input type="checkbox"/>			Date

COMMENTAIRES DU COMPAGNON OU DE LA COMPAGNE

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

Conditions particulières d'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 laitières 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. FORMATION EN LIGNE – OPÉRATEUR LAITIER : DE LA THÉORIE À LA PRATIQUE

Cette formation en ligne est un outil complémentaire au programme d'apprentissage en milieu de travail (PAMT) qui est mis à la disposition des apprentis et apprenties.

Bien que cette formation ne soit pas obligatoire pour l'obtention du certificat de qualification professionnelle, elle est fortement recommandée.

La plupart des modules comportent une section *Glossaire* qui explique les termes techniques et une section *Ressources* qui fournit des aide-mémoire et des références. Le contenu de ces deux sections sont disponibles en ligne uniquement.

La formation en ligne est décrite aux pages 17 à 25 du présent carnet d'apprentissage.



- Module 1 : Introduction au monde laitier
- Module 9 : Conditionnement élaboré de produits laitiers
- Module 10 : Éviter les troubles musculosquelettiques
- Section *Glossaire* des modules de la formation en ligne
- Section *Ressources* des modules de la formation en ligne

7. AUTRES ÉLÉMENTS PARTICULIERS DU CONTEXTE D'APPRENTISSAGE :

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 de l'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 ou opératrice d'équipements en fabrication de produits laitiers³²

#	SOURCE DE RISQUES ⁽¹⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
GROUPE DE RISQUES 1 : RISQUES CHIMIQUES			
1.1	Produits nettoyants/désinfectants/dégraissants (acides, alcalis, etc.)/biocides <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"> Dermatites, 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"> port des équipements de protection prescrits dosage, produits incompatibles, etc. Savoir utiliser une douche oculaire et une douche d'urgence
1.2	Fuites de réfrigérant (ammoniac ou autres produits) <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"> inconfort, assèchement du nez, larmolement et sensation de brûlure aux yeux irritation de la peau, dommages à la cornée, toux, douleurs à la poitrine, difficultés respiratoires (dyspnée) et suffocation 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"> accès limité au personnel autorisé (ex. : employés d'entretien)

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

#	SOURCE DE RISQUES ⁽¹⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
1.3	Poussières d'origine organiques et minérales <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"> ▪ vérifier la présence d'allergies avant d'exercer le métier ▪ 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	Poussières inflammables et combustibles <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
GROUPE DE RISQUES 2 : RISQUES PHYSIQUES [ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL]			
2.1	Ambiance thermique et humidité <ul style="list-style-type: none"> • chaude et humide <ul style="list-style-type: none"> ▪ pasteurisateur ▪ évaporateur-sécheur • froide et humide <ul style="list-style-type: none"> ▪ chambres froides et congélateurs ▪ planchers glissants (glace) 	Chaleur <ul style="list-style-type: none"> • coup de chaleur <ul style="list-style-type: none"> ▪ irritabilité, perte de concentration, perte de conscience, mort Froid <ul style="list-style-type: none"> • conditions médicales incompatibles <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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"> ▪ dextérité affectée (habits encombrants) ▪ 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"> ▪ 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"> ▪ 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

#	SOURCE DE RISQUES ⁽¹⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
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 ● Électrifications (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"> ■ faire les vérifications requises avant l'usage ■ signaler le problème en cas de doute ■ 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 <ul style="list-style-type: none"> ● pasteurisateurs ● eau chaude/vapeur 	<ul style="list-style-type: none"> ● Brûlures superficielles à graves 	<ul style="list-style-type: none"> ● Reconnaître les équipements, les matières et les surfaces qui peuvent occasionner des brûlures ● Porter des vêtements de protection appropriés

#	SOURCE DE RISQUES ⁽¹⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
GROUPE DE RISQUES 3 : RISQUES BIOLOGIQUES			
3.1	<ul style="list-style-type: none"> ● Bactéries pathogènes (ex. : lait cru, surfaces contaminées) <ul style="list-style-type: none"> ■ <i>Listeria</i>, streptocoques, <i>E. coli</i>, mycobactéries, etc. ● Moisissures et acariens (ex. : affinage du fromage) <ul style="list-style-type: none"> ■ <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"> ■ de pièces d'équipement tranchantes ■ 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"> ■ consulter et informer son médecin de la nature de son travail ■ maintenir à jour son carnet de vaccination ■ porter des vêtements de travail propres ■ se laver les mains avant de boire, de manger, de fumer ou de porter les mains à son visage ■ ne pas boire ou manger sur les lieux de travail ■ ne rien conserver dans ses poches (paquets de gomme, cigarettes, etc.) ■ 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"> ■ assurer une protection respiratoire appropriée ■ 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 ● Savoir quoi faire en cas d'accident ou d'exposition <ul style="list-style-type: none"> ■ toujours informer son médecin du type de travail qu'on effectue lors d'une consultation
3.2	<p>Allergies</p> <ul style="list-style-type: none"> ● autres agents allergènes ou sensibilisants 	<ul style="list-style-type: none"> ● Voir section 1.3 du présent tableau 	<ul style="list-style-type: none"> ● Voir section 1.3 du présent tableau

#	SOURCE DE RISQUES ⁽¹⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
GROUPE DE RISQUES 4 : RISQUES ERGONOMIQUES			
4.1	Forces appliquées, manutention et efforts excessifs <ul style="list-style-type: none"> manutention/levage manuel des ingrédients et des produits déplacement des chariots manuels 	<ul style="list-style-type: none"> Fatigue TMS <ul style="list-style-type: none"> aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») douleurs chroniques Entorses lombaires, hernies discales, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> consulter tôt pour prévenir la chronicité
4.2	Postures contraignantes <ul style="list-style-type: none"> travail debout prolongé <ul style="list-style-type: none"> travail penché ou en torsion (ex. : au-dessus des cuves) travail à bout de bras nettoyage/désinfection/entretien dans des espaces difficiles d'accès <ul style="list-style-type: none"> positions inconfortables, penché, accroupi, à genou 	<ul style="list-style-type: none"> Fatigue TMS <ul style="list-style-type: none"> aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») maux de dos (surtout dans la région lombaire) maux au haut du dos et aux épaules douleurs chroniques Maux aux jambes (problèmes circulatoires, varices) 	<ul style="list-style-type: none"> Reconnaître les situations à risque Utiliser les outils et les moyens fournis par l'employeur <ul style="list-style-type: none"> mettre un tapis antifatigue sous ses pieds ajuster son poste de travail de façon ergonomique Faire des exercices d'échauffement avant le quart de travail et après les pauses Varié 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 <ul style="list-style-type: none"> travail à la chaîne, gestes répétitifs et cadence rapide, ambiance froide 	<ul style="list-style-type: none"> Fatigue TMS <ul style="list-style-type: none"> aux membres supérieurs (tendinite, bursite, épicondylite et autres lésions en « ite ») syndrome du tunnel carpien douleurs chroniques 	<ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> consulter tôt pour prévenir la chronicité

#	SOURCE DE RISQUES ⁽¹⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
GROUPE DE RISQUES 5 : RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ			
5.1	Équipements en marche <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"> reconnaître les phénomènes dangereux connaître et respecter les consignes du fabricant et de l'employeur être au fait des limites de l'équipement Faire les vérifications requises avant l'usage <ul style="list-style-type: none"> s'assurer que les dispositifs de sécurité sont en place et en bon état 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"> ne pas s'improviser réparateur signaler le problème en cas de doute Porter l'équipement de protection approprié; <ul style="list-style-type: none"> ne pas porter de vêtements amples, de bijoux, etc.
5.2	Entretien des équipements <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"> 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"> couper ou libérer les sources d'énergie des automates (démarrage automatique de certains équipements) 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"> utiliser les bons outils respecter les étapes de démontage/montage remettre les protecteurs en place, etc.

#	SOURCE DE RISQUES ⁽¹⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
5.3	Espaces clos <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"> ▪ asphyxie, intoxication, etc. ▪ décès • Matières à écoulement libre <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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"> ▪ établir une procédure, de la surveillance, etc. ▪ drainer/vidanger, rincer l'espace clos ▪ 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"> ▪ limiter l'accès au personnel autorisé (employés formés uniquement)
5.4	Équipements, véhicules en circulation <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	Chutes à un niveau inférieur ou au même niveau <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	Chutes d'objets (employé frappé par un objet ou heurté par celui-ci) <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	Explosion (ex. : produits déshydratés)	<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

#	SOURCE DE RISQUES ⁽¹⁾	EFFETS SUR LA SANTÉ ET LA SÉCURITÉ ⁽²⁾	MOYENS DE PRÉVENTION ⁽³⁾
GROUPE DE RISQUES 6 : RISQUES PSYCHOSOCIAUX⁽⁴⁾			
6.1	Rythme et horaire de travail <ul style="list-style-type: none"> travail à la chaîne/cadence rapide travail de nuit, horaires irréguliers périodes de pointe 	<ul style="list-style-type: none"> Stress, perte d'estime de soi Fatigue, manque de concentration Augmentation des risques d'accident 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Stress 	<ul style="list-style-type: none"> 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 <ul style="list-style-type: none"> pression pour relancer la production dès que possible 	<ul style="list-style-type: none"> Stress Augmentation des risques d'accident 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Voir section 2.3 du présent tableau 	<ul style="list-style-type: none"> Voir section 2.3 du présent tableau
6.5	Conflits non gérés, violence, harcèlement psychologique, harcèlement sexuel	Victime et témoin <ul style="list-style-type: none"> stress, problèmes de sommeil, dépression faible estime de soi, manque de concentration, colères plus fréquentes 	<ul style="list-style-type: none"> 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

- 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.
- Informez le travailleur des risques et des conséquences possibles pour la santé et la sécurité du travail.
- 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.
- 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 No 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 No 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 No 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?reflNRS=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&dossier=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 de l'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 de l'apprentie	
Nom du compagnon ou de la compagne	

Compétences et éléments de compétence		En cours d'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"/>
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"/>

Compétences et éléments de compétence		En cours d'apprentissage √	En progression √	Maîtrisé √
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"/>
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"/>

Compétences et éléments de compétence	En cours d'apprentissage √	En progression √	Maîtrisé √
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"/>
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).

NOTES DE L'APPRENTI OU DE L'APPRENTIE

**Emploi
et Solidarité sociale**

Québec 