

## MINISTÈRE DE LA COMMUNAUTÉ FRANÇAISE

[C – 2019/10854]

**23 JANVIER 2019. — Arrêté du Gouvernement de la Communauté française définissant les profils de certification de l'« Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente », du/de la « Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire », du/de la « Garçon/Serveuse de restaurant, Premier/Première chef de rang, Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule »**

Le Gouvernement de la Communauté française,

Vu les articles 39 et 49 du décret du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre ;

Vu l'avis de conformité établi par la Cellule exécutive du Service Francophone des Métiers et des Qualifications, en abrégé : « S.F.M.Q. », entre le profil de formation de l'« Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente » et le profil de certification de l'« Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente » et approuvé en date du 15 mai 2018, par la Chambre de concertation et d'agrément, visée aux articles 30 et suivants de l'accord de coopération du 27 mars 2009 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant la création du Service précité ;

Vu l'avis de conformité établi par la Cellule exécutive du Service Francophone des Métiers et des Qualifications, en abrégé : « S.F.M.Q. », entre le profil de formation du/de la « Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire » et le profil de certification du/de la « Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire » et approuvé en date du 15 mai 2018, par la Chambre de concertation et d'agrément, visée aux articles 30 et suivants de l'accord de coopération du 27 mars 2009 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant la création du Service précité ;

Vu l'avis de conformité établi par la Cellule exécutive du Service francophone des Métiers et des Qualifications, en abrégé : « S.F.M.Q. », entre les profils de formation du/de la « Garçon/Serveuse de restaurant, du/de la « Premier/Première chef de rang », du/de la « Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule » et le profil de certification du/de la « Garçon/Serveuse de restaurant, Premier/Première chef de rang, Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule » et approuvé en date du 15 mai 2018, par la Chambre de concertation et d'agrément, visée aux articles 30 et suivants de l'accord de coopération du 27 mars 2009 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant la création du Service précité ;

Vu le protocole de négociation du 10 septembre 2018 au sein du Comité de négociation entre le Gouvernement de la Communauté française et les organes de représentation et de coordination des pouvoirs organisateurs de l'Enseignement et des centres psycho-médico-sociaux subventionnés reconnus par le Gouvernement ;

Vu la demande d'avis dans un délai de 30 jours, adressée au Conseil d'État le 14 novembre 2018, en application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa 1<sup>er</sup>, 2<sup>o</sup>, des lois sur le Conseil d'État, coordonnées le 12 janvier 1973;

Considérant l'absence de communication de l'avis dans ce délai;

Vu l'article 84, § 4, alinéa 2, des lois sur le Conseil d'État, coordonnées le 12 janvier 1973;

Sur proposition du Ministre de l'Éducation ;

Après délibération,

Arrête :

**Article 1<sup>er</sup>.** En application des articles 39 et 49 du décret du 24 juillet 1997 définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, le profil de certification de l'« Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente » est défini à l'annexe 1.

**Art. 2.** En application des articles 39 et 49 du même décret, le profil de certification du/de la « Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire » est défini à l'annexe 2.

**Art. 3.** En application des articles 39 et 49 du même décret, le profil de certification du/de la « Garçon/Serveuse de restaurant, Premier/Première chef de rang, Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule » est défini à l'annexe 3.

**Art. 4.** Le présent arrêté produit ses effets le 1<sup>er</sup> septembre 2018.

**Art. 5.** Le Ministre qui a l'enseignement obligatoire dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Bruxelles, le 23 janvier 2019.

Le Ministre-Président, en charge de l'Égalité des Chances et des Droits des Femmes,  
R. DEMOTTE

La Ministre de l'Éducation,  
M.-M. SCHYNS

Annexe 1 à l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française définissant les profils de certification de l'« Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente », du/de la « Monteur/Monteuse en chauffage et chauffage et sanitaire », du/de la « Garçon/Serveuse de restaurant, Premier/Première chef de rang, Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule »



**Profil de certification**  
**Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente**  
**Enseignement secondaire ordinaire et spécialisé de forme 4**  
**de plein exercice ou en alternance**

Approuvé par le Gouvernement en date du ... / ... / ...



Éducation et formation  
tout au long de la vie



# Guide de lecture

## Entrée en matière

Ce guide de lecture a pour objectif de faciliter la compréhension des profils de certification rédigés dans le cadre du dispositif de la Certification par Unités (CPU)<sup>1</sup>. Il n'a pas l'ambition d'un guide méthodologique qui donnerait les conseils de mise en œuvre du profil. Ce travail revient aux différents réseaux d'enseignement qui proposeront les programmes et outils pédagogiques ainsi que les formations et les accompagnements utiles.

Le profil de certification est un document qui dit tout ce qu'il faut savoir d'une option de base groupée dans l'enseignement ordinaire et spécialisé de forme 4, organisée en référence à un ou plusieurs profil(s) de formation<sup>2</sup> du Service Francophone des Métiers et des Qualifications (SFMQ)<sup>3</sup>. Toute Option de Base Groupée (OBG), toute formation organisée dans le régime de la CPU doit s'appuyer sur un profil de certification.

Le profil de certification est conçu comme un document de travail pour l'équipe éducative parce que les enseignants devront se répartir les apprentissages nécessaires aux acquis des jeunes en formation et parce qu'il donne aussi des indications aux enseignants de la formation générale. En effet, le profil de certification entend établir des articulations manifestes avec les cours de formation générale qu'ils soient organisés dans la formation générale ou dans la formation optionnelle.

## Modalités de lecture

Dans la première partie, le lecteur trouvera une vision globale du parcours d'apprentissage et notamment des informations administratives sur la dénomination et les composantes de l'OBG et/ou de la formation (durée de formation, durée des stages, positionnement par rapport au Cadre Francophone de Certification (CFC)<sup>4</sup>, dénomination du ou des certifica(s) de qualification, ...). Un tableau explicite la correspondance entre les Activités Clés (AC)<sup>5</sup> du profil métier<sup>6</sup> et les unités d'acquis d'apprentissage (UAA)<sup>7</sup> du profil de formation.

La deuxième partie développe les contenus de la formation structurés en UAA déclinée en savoirs, aptitudes et compétences.

<sup>1</sup> **Certification par unités d'acquis d'apprentissage (C.P.U.)** : dispositif organisant la certification des savoirs, aptitudes et compétences professionnels en unités d'acquis d'apprentissage. Complément d'informations sur le site de la CPU [www.cpu.cfwb.be](http://www.cpu.cfwb.be)

<sup>2</sup> **Profil formation (P.F.)** : profil qui est commun à tous les opérateurs d'enseignement et de formation, il est composé : des acquis d'apprentissages (AA) (savoirs, aptitudes, autonomie et responsabilité) réalisés sur base du profil métier ; des Unités d'acquis d'apprentissage (UAA) ; d'un profil d'équipement, qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation. Consulter le site du SFMQ pour de plus amples informations [www.sfmq.cfwb.be](http://www.sfmq.cfwb.be)

<sup>3</sup> Consulter le site du SFMQ pour de plus amples informations [www.sfmq.cfwb.be](http://www.sfmq.cfwb.be)

<sup>4</sup> **Cadre Francophone des Certifications (CFC)** : instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération Wallonie-Bruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse Kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre européen des Certifications (CEC)

<sup>5</sup> **Activités clés (A.C.)** : activités indispensables pour remplir les missions qui sont confiées au travailleur dans le cadre de sa fonction.

<sup>6</sup> **Profil métier (P.M.)** : profil qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences

<sup>7</sup> **Unités d'acquis d'apprentissage (U.A.A.)** : ensemble cohérent d'acquis d'apprentissage qui peut être évalué et validé.

La troisième partie reprend des éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice des compétences professionnelles. **Cette partie doit être retravaillée par des groupes de travail vu l'arrivée de nouveaux référentiels et le passage de la CPU en 456. Mais elle peut servir de base pour établir des liens entre la formation commune et l'OBG.**

La quatrième partie présente les profils d'évaluation déterminés par le SFMQ. Le lecteur y trouvera les intitulés des attestations de validation, les situations d'évaluation représentatives des UAA et les grilles d'évaluation.

La cinquième partie concerne le profil d'équipement conçu comme une référence permettant aux écoles de se doter de l'équipement indispensable à la formation.

Les annexes contiennent un glossaire et le CFC.

Le bon usage du profil de certification suppose la lecture du profil métier rédigé par le SFMQ avec les partenaires sociaux et les services publics de l'emploi. Ce profil métier est disponible sur le site du SFMQ. Il est généralement assez court et est conçu en trois parties distinctes.

- Le référentiel métier définit le métier en termes de productions et de services attendus. Cette courte définition permet de présenter le métier sous ses différentes facettes de manière claire et complète. Il peut servir à donner une vision du métier aux jeunes en formation.
- Le référentiel métier situe le métier concerné dans une « grappe » qui rassemble les métiers qui sont liés par un même type de productions ou de services. Cette grappe peut être aussi une arborescence qui situe les métiers les uns par rapport aux autres selon le niveau de responsabilité, les liens hiérarchiques, la complexité des tâches.
- Le référentiel des compétences professionnelles liste les AC du métier ciblé et les compétences professionnelles<sup>8</sup> associées.

#### **A propos des références du profil de certification, quelques explications utiles :**

- Le profil de certification peut se référer à un seul profil de formation du SFMQ et donne lieu à la délivrance d'un certificat de qualification à un métier. C'est le cas le plus simple. Cependant, il peut arriver que le profil de certification organise plusieurs profils de formation du SFMQ au sein d'une option de base groupée ou d'une formation. C'est le cas lorsqu'on constate une grande proximité des compétences professionnelles entre deux ou plusieurs métiers. Dans ce cas, le profil de certification donne lieu à la **délivrance de plusieurs certificats de qualification, un par profil de formation concerné**. Les certificats de qualification sont décernés sur décision du jury de qualification lorsque toutes les unités du profil concerné sont validées.
- Les stages sont obligatoires pour les options de base groupées et les formations organisées dans le régime de la CPU : le profil de certification propose une fourchette très souple entre un seuil minimum (sous lequel la formation n'est pas valide) et maximum, dans le respect de la législation<sup>9</sup>. Les lois concernant l'enseignement ordinaire et

<sup>8</sup> **Compétence professionnelle** : pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.

<sup>9</sup> Voir détails dans : Décret du 05 décembre 2013 modifiant les grilles horaires dans la section de qualification de l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice et organisant les stages dans l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice et dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3 et de forme 4.

l'enseignement spécialisé<sup>10</sup> proposent aussi une typologie des formes de stages. Ces dispositions permettront à chaque établissement d'intégrer cette forme d'apprentissage dans leur organisation spécifique.

- Le positionnement de la certification par rapport au CFC qui comporte huit niveaux doit être pris comme une information utile pour situer l'OBG ou la formation par rapport à d'autres OBG ou formations.

#### A propos du parcours d'apprentissage, quelques explications utiles

Le tableau récapitulatif de la formation proposée par le profil de certification **recommande** un ordre de déroulement des unités, donne **une estimation temporelle** pour chaque unité et alloue les points ECVET<sup>11</sup>. **Dans ce tableau, chaque unité est identifiée par son intitulé strict correspondant parfaitement à celui du profil de formation du SFMQ. La numérotation correspond aussi à la numérotation du profil de formation.**

En matière de découpage en unités, le profil de certification peut être amené à regrouper les unités du profil de formation du SFMQ en raison de leur multiplicité.

- La recommandation d'un ordre pour aborder les unités tient compte des éléments prescrits par le SFMQ. C'est la logique de la complexité croissante des apprentissages liés aux actes techniques qui prévaut en général.

Le choix de la première unité est délibéré. Quel que soit le profil de certification, cette entrée dans l'apprentissage doit permettre au jeune de prendre contact avec des AC du cœur du métier, dans le respect de la complexité des apprentissages.

La **recommandation** d'un ordre pour aborder les unités a aussi pour objectif d'harmoniser les parcours d'apprentissage entre les différents établissements scolaires. Il ne s'agit pas de favoriser la mobilité des jeunes en formation, mais d'aider les jeunes et leurs équipes éducatives dans la gestion de la mobilité existante.

- **L'estimation temporelle** donne des indications sur les durées des apprentissages. Le temps imparti à chaque unité doit permettre de mettre en place les apprentissages nécessaires aux acquis (y compris les périodes de stages), mais aussi les temps de remédiation et les évaluations formatives proposées aux jeunes en vue de les préparer à l'épreuve de fin d'unité. Elle table sur une année de **30 semaines** qui peut être prise comme une convention de comptage pour des répartitions équilibrées dans les grilles horaires et sur l'année. En réalité, le total des durées est toujours compris entre **25 et 27 semaines**. Les semaines restantes (de 3 à 5) sont à disposition des établissements pour les « **semaines-projets** » (**voir le parcours d'apprentissage et le guide de mise en œuvre de la CPU**).

<sup>10</sup> Voir détails dans : *Loi du 19 juillet 1971 relative à la structure générale et à l'organisation de l'enseignement secondaire / Décret du 3 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé / Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 15 mai 2014 fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire ordinaire et dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 4 / Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 15 mai 2014 fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3*

<sup>11</sup> **Points ECVET** (tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « *European Credit for vocational education and training* ») : représentation numérique du poids global des acquis d'apprentissage exigés pour la délivrance d'un certificat de qualification et du poids relatif de chacune des unités par rapport à la certification.

- L'estimation temporelle prévoit généralement une durée supérieure à la moyenne pour la première unité. En effet, cette première unité doit assurer plusieurs fonctions :
  - A travers les premières activités, donner au jeune (en provenance d'origines diverses comme le système scolaire l'autorise) une vision globale de son futur métier pour l'y accrocher. L'entrée dans l'apprentissage doit mettre le jeune en contact avec les AC du cœur du métier, dans le respect de la complexité des apprentissages. Cette première expérimentation conduira peut-être certains jeunes à envisager une réorientation. A cet effet, dans l'enseignement ordinaire et spécialisé de forme 4, la date prévue pour un changement d'orientation en quatrième année a été fixée au 15 janvier de l'année scolaire<sup>12</sup> et en cinquième année, au 15 novembre de l'année scolaire.
  - En raison des parcours scolaires différents qui donnent des profils de jeunes très variés, proposer des activités qui permettent de dépister les atouts et faiblesses du jeune par rapport au métier, pour organiser ensuite les apprentissages. C'est une voie pour l'individualisation des apprentissages, la gestion des remises à niveau sur les prérequis et des arrivées tardives.
  - Installer durablement les premières compétences.
- La pondération ECVET prend par convention le nombre de soixante points pour une année scolaire. **Les points attribués aux unités traduisent le poids respectif et relatif de chaque unité par rapport aux autres, et à l'ensemble de la formation.**

Le poids se calcule en fonction de l'importance que revêtent les AC du métier, travaillées dans l'unité. Cela permet aux équipes éducatives et aux jeunes qu'ils forment de cibler les AC qui sont au cœur du métier. L'addition des points ECVET ne présente donc aucun intérêt.

Cette pondération n'a pas de lien direct avec le nombre de semaines dévolu aux apprentissages dont la logique d'attribution a été expliquée plus haut. Une durée importante peut être due à la complexité des apprentissages à mener (facteur temps et synthèse de connaissances et d'aptitudes) alors que cette activité ne sera pas exercée fréquemment ni longtemps (poids ECVET).
- Le référentiel de formation fait explicitement référence au profil métier par la mention de ses AC dans le tableau de correspondance des AC avec les UAA. Le document permet ainsi de vérifier que le profil métier est couvert.

#### **A propos du document présentant la correspondance entre les AC du profil métier et les UAA du profil de formation**

Ce document produit par le SFMQ a pour objectif de montrer les liens entre le profil métier et le profil de formation. Rappelons que le profil métier est rédigé avec les partenaires sociaux et les services publics de l'emploi alors que le profil de formation est rédigé avec les opérateurs de la formation et de l'enseignement. Ces deux documents obéissent à deux logiques différentes :

<sup>12</sup> Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 20, §3.

- Le profil métier décrit la vision que le secteur a du métier à enseigner et recourt au concept d'AC qu'il décline en compétences professionnelles.
- Le profil de formation, sur la base du profil métier, définit les UAA qui couvriront toutes les AC du métier. Les unités proposent un assemblage des AC ou de parties d'entre elles en suivant une logique propre à l'apprentissage : de l'élémentaire au plus complexe, en respectant la logique d'effectuation des tâches, en respectant les conditions optimales d'apprentissage...

Le tableau de correspondance permet de vérifier que toutes les AC ont été couvertes par les apprentissages et il se révèle aussi un outil très utile pour la bonne utilisation des profils d'évaluation.

**Attention**, ce document établit les correspondances entre les AC du profil métier et les UAA du profil de formation du SFMQ. Lorsque deux profils de formation sont regroupés, les AC semblables, donnant lieu à des UAA identiques ou largement communes à plusieurs profils, ne sont pas répétées. Une analyse très rigoureuse des contenus de chacune des unités constituant les profils de formation a été réalisée pour garantir la parfaite correspondance du profil de certification.



# Table des matières

<b>Première partie</b> .....	9
Références du profil de certification .....	10
Parcours d'apprentissage.....	11
Correspondance Activités Clés (AC) – Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA) du profil de formation.....	11
<b>Deuxième partie</b> .....	15
Unités d'acquis d'apprentissage.....	16
UAA 1 Participer à la mise en place d'une culture - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (de semis, de plantation, d'amendement).....	17
UAA 4 Participer à la prise en charge quotidienne des animaux de l'exploitation Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines.....	24
UAA 2 Participer à la surveillance de l'état sanitaire d'une culture, à son entretien et sa fertilisation - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection).....	32
UAA 5 Participer à la collecte et au stockage des produits d'élevage - Participer au suivi journalier et à la maintenance des outils et matériels adaptés aux produits d'élevage.....	39
UAA 3 Participer à la récolte, au stockage et à la conservation des productions végétales – Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (récolte, stockage, conservation) – Participer à l'entretien des bâtiments agricoles.....	46
UAA 6 Participer à l'encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de la mise bas et du suivi.....	52
<b>Troisième partie</b> .....	58
Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier.....	59
<b>Quatrième partie</b> .....	60
Profil d'Evaluation des unités d'acquis d'apprentissage.....	61
<b>Cinquième partie</b> .....	74
Profil d'équipement.....	75
<b>Annexes</b> .....	78
Glossaire CPU.....	79
Le cadre francophone des certifications.....	82

# Première partie

# Références du profil de certification

**Intitulé de l'option de base groupée concernée :**

Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente

**Code de l'option :**

1118

**Durée en année(s) scolaire(s) sur laquelle est organisée l'option groupée**

3 années

**Profil(s) de formation au(x)quel(s) se réfère(nt) l'option groupée**

Profil de formation du/de l'« Agent(e) Agricole Polyvalent(e) » produit par le SFMQ et approuvé par le Gouvernement en date du 19 juin 2014

**Nombre minimum et nombre maximum de semaines de stage sur 3 années au service des apprentissages de la formation concernée**

Nombre minimum de semaines de stage : 8 semaines

Nombre maximum de semaines de stage 19 semaines



Dans l'enseignement en alternance : sans objet

**Certificat de qualification délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le ou les profils de formation concernés**

CQ Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente

**Positionnement provisoire de la certification par rapport au cadre francophone des certifications (CFC) :**

Niveau 3

## Parcours d'apprentissage

Le parcours d'apprentissage proposé par le profil de certification **recommande** un ordre de déroulement des unités d'acquisition d'apprentissage, donne une **estimation temporelle** pour chaque unité et alloue les points ECVET (180 pour les trois années).  
 Etant donné que la formation est tributaire des saisons, des caractéristiques végétales et des spécificités géographiques et climatiques, toutes les UAA sont intermittentes et concomitantes, c'est-à-dire que les apprentissages sont coupés d'interruptions et donc vus simultanément avec une ou plusieurs autres unités.

	Ordre de déroulement des UAA <sup>13</sup>	Intitulé	Nbre de semaines	ECVET
1 <sup>ère</sup> année	UAA 1	Participer à la mise en place d'une culture - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (de semis, de plantation, d'amendement).	14	30
	UAA 4	Participer à la prise en charge quotidienne des animaux de l'exploitation - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines	13	30
	UAA 2	Participer à la surveillance de l'état sanitaire d'une culture, à son entretien et à sa fertilisation - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection)	13	30
2 <sup>ème</sup> année	UAA 5	Participer à la collecte et au stockage des produits d'élevage - Participer au suivi journalier et à la maintenance des outils et matériels adaptés aux produits d'élevage.	14	30
	UAA 3	Participer à la récolte, au stockage et à la conservation des productions végétales - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (récolte, stockage, conservation) - Participer à l'entretien des bâtiments agricoles	13	30
3 <sup>ème</sup> année	UAA 6	Participer à l'encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de la mise bas et du suivi	14	30

+ semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours pédagogiques,... La liberté de chaque établissement est totale quant à l'utilisation des « semaines-projets » pourvu qu'un lien réel soit établi avec la formation ou le projet d'établissement.  
 La programmation et le contenu de ces semaines doivent être repris dans le plan de mise en œuvre (PMO).

<sup>13</sup> Chaque unité est identifiée par son intitulé strict correspondant parfaitement à celui du profil de formation du SFMQ. La numérotation correspond aussi à la numérotation du profil de formation.

# Correspondance Activités Clés (AC) – Unités d’Acquis d’Apprentissage (UAA) du profil de formation

Pour comprendre le tableau produit par le **SFMQ** ci-dessous, il est important de rappeler que le **profil métier**, rédigé avec les partenaires sociaux et les services publics de l’emploi, liste notamment les AC du métier ciblé et les compétences professionnelles associées sur base duquel le **profil formation**, rédigé avec les opérateurs de la formation et de l’enseignement, définit les UAA.

Les unités proposent un assemblage des activités clés ou de partie d’entre elles en suivant une logique propre à l’apprentissage.

**Attention**, ce tableau établit donc les correspondances entre les AC du profil métier et les UAA du profil formation du SFMQ.

LES ACTIVITES CLES	ASSEMBLAGE DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES*	LES UNITES D’ACQUIS D’APPRENTISSAGE	ASSEMBLAGE DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES**	
<b>AC1</b> : Participer à la culture des plantes agricoles	a. Participer aux travaux de semis et de plantation	UAA1 : Participer à la mise en place d’une culture - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (de semis, de plantation, d’amendement).	a + c + m	
	b. Participer aux travaux d’entretien du sol			
	c. Participer aux travaux d’amendement			
	d. Participer aux travaux de fertilisation	UAA2 : Participer à la surveillance de l’état sanitaire d’une culture, à son entretien et à sa fertilisation - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (d’entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection)	b + d + e + n	
	e. Participer à la surveillance de l’état sanitaire des cultures			
	f. Participer à la récolte, au stockage et à la conservation des produits			
	<b>AC2</b> : Participer à l’élevage des animaux	g. Participer à la surveillance des animaux	UAA3 : Participer à la récolte, au stockage et à la conservation des productions végétales - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines	f + o + s
		h. Participer aux soins journaliers des animaux		
		i. Participer aux soins et traitements des		

	animaux	(récolte, stockage, conservation) - Participer à l'entretien des bâtiments agricoles	
<b>AC3</b> : Participer à la maintenance, l'entretien des outils, machines et bâtiments agricoles	j. Intervenir sur un animal, un lot d'animaux	<b>UAA4</b> : Participer à la prise en charge quotidienne des animaux de l'exploitation - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines	g + h + i + j + p
	k. Participer à la collecte et au stockage des produits d'élevage bovin, ovin, caprin, équin ou avicole	<b>UAA5</b> : Participer à la collecte et au stockage des produits d'élevage – Participer au suivi journalier et à la maintenance des outils et matériels adaptés aux produits d'élevage.	k + q + t
	l. Participer aux opérations liées à la reproduction des animaux d'exploitation	<b>UAA6</b> : Participer à l'encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de la mise bas et du suivi	l + r
	m. Réaliser le suivi journalier, la maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau et participer aux réparations élémentaires des outils, machines et du matériel de préparation du sol, de semis, de plantation, d'amendement		
	n. Réaliser le suivi journalier, la maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau et participer aux réparations élémentaires des outils, machines et du matériel d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection		
	o. Réaliser le suivi journalier, la maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau et participer aux réparations élémentaires des outils, machines et du matériel d'entretien de récolte, stockage, de conservation		
	p. Réaliser le suivi journalier, la maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau et participer aux réparations élémentaires des outils,		

	<p>machines et du matériel d'élevage (suivi journalier, soins et traitements, interventions sur animaux)</p> <p>q. Réaliser le suivi journalier, la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau et participer aux réparations élémentaires des outils, machines et du matériel d'élevage (collecte et stockage des produits d'élevage)</p> <p>r. Réaliser le suivi journalier, la maintenance de 1<sup>er</sup> niveau et participer aux réparations élémentaires des outils, machines et du matériel d'élevage (encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de mise bas et du suivi)</p> <p>s. Participer à l'entretien des bâtiments et équipements d'exploitation agricole (cultures)</p> <p>t. Participer à l'entretien des bâtiments et équipements d'exploitation agricole (élevages)</p>		
--	---	--	--

(\*) : Regroupement, scission, correspondance, combinaisons ... des compétences professionnelles d'une ou plusieurs AC.

(\*\*) : Noter la référence des assemblages. Ex. : UAA1 = a + c + m ...

Remarque : Outre les assemblages de compétences professionnelles, chaque UAA contient les acquis d'apprentissages liés aux exigences transversales (sécurité, hygiène, ergonomie, protection de l'environnement, gestion du travail) qui lui sont spécifiques.

# Deuxième partie



# Unités d'acquis d'apprentissage (UAA)

## REMARQUES PREALABLES :

- L'exercice du métier exige l'utilisation de certaines machines agricoles (tracteur, chariot élévateur télescopique ...) qui requièrent des autorisations et/ou permis spécifiques délivrés par des organismes agréés !
- La diversité des cultures susceptibles d'être rencontrées par un « Agent agricole polyvalent » ne peut être entièrement couverte par les Opérateurs d'Enseignement et de Formation. Dès lors, une sélection s'impose parmi les cultures citées :
  - Les savoirs et aptitudes décrits dans le présent document seront développés pour le blé, le maïs, les pommes de terre et minimum 2 autres types de cultures au choix de l'OEF parmi les cultures de Lins, Fourragères (graminées, légumineuses...), Betteraves sucrières et fourragères, Chicorées, Maraîchage industriel, Intercultures ...
- La diversité des élevages susceptibles d'être rencontrés par un « Agent agricole polyvalent » ne peut être entièrement couverte pas les OEF. Dès lors, une sélection s'impose parmi les élevages cités :
  - Les savoirs et aptitudes décrits dans le présent document seront développés pour les bovins et minimum 2 autres types d'élevages au choix de l'OEF parmi les élevages porcins, ovin, caprin, équin, cunicole, avicole.

Cette sélection permettra de répondre aux exigences du Profil métier (polyvalence) et aux spécificités des OEF (situation géographique, possibilités de partenariats ...).

<b>UAA 1</b>	<b>Participer à la mise en place d'une culture - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (de semis, de plantation, d'amendement)</b>
--------------	--

<b>Activités-clés du profil métier</b>	<p>AC 1 : Participer à la culture des plantes agricoles</p> <p>AC 3 : Participer à la maintenance, l'entretien des outils, machines et bâtiments agricoles</p>
--	--

<b>1.1. Participer aux travaux de semis et de plantation</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> <li>• Les notions de mathématiques appliquées au métier</li> <li>• Les outils et machines de préparation du sol, de semis / plantation : types, mode d'utilisation, réglage, chargement / remplissage</li> <li>• Les travaux de préparation du sol avant semis / plantation : types : dénomination, objectif, processus, outils et machines ...</li> <li>• Les conditions pédologiques : texture et structure du sol</li> <li>• Les conditions météorologiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes de semis / plantation</li> <li>❖ Appliquer les consignes de semis / plantation</li> <li>❖ Identifier le matériel approprié à la préparation du sol, aux semis / plantations</li> <li>❖ Régler les machines</li> <li>❖ Charger / Remplir les machines</li> <li>❖ Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements des machines et outils de préparation du sol, de semis / plantation.</li> <li>❖ Réaliser les travaux de préparation des sols en fonction de la culture à planter</li> <li>❖ Utiliser les outils et machines de préparation du sol de manière adéquate</li> <li>❖ Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements des machines et outils de préparation du sol</li> <li>❖ Tenir compte des conditions pédoclimatiques</li> </ul>	<p>C.1. Participer aux travaux de semis et de plantation en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les notions de mathématiques appliquées au métier</li> <li>• Les conditions météorologiques</li> <li>• Les modes de semis : types, dénomination, identification, processus, schémas de semis, outils et machines ...</li> <li>• Les modes de plantation : types, dénomination, identification, processus, schémas de plantations, outils et machines ...</li> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de semis / plantations</li> <li>❖ Utiliser les machines et outils de semis / plantation de manière adéquate</li> <li>❖ Tenir compte des conditions climatiques</li> <li>❖ Adapter le réglage</li> <li>❖ Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements des machines et outils de semis / plantation</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux travaux de préparation du sol, de semis et plantation et les remarques éventuelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de semis / plantations</li> <li>❖ Utiliser les machines et outils de semis / plantation de manière adéquate</li> <li>❖ Tenir compte des conditions climatiques</li> <li>❖ Adapter le réglage</li> <li>❖ Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements des machines et outils de semis / plantation</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux travaux de préparation du sol, de semis et plantation et les remarques éventuelles</li> </ul>
---	--	--

<b>1.2. Participer aux travaux d'amendement</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : forme de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> <li>• Les techniques d'amendement : types, dénomination, objectif, processus, outils et machines ...</li> <li>• Les produits d'amendement : types</li> <li>• Les notions de mathématiques appliquées au métier</li> <li>• Les notions de dosage des amendements</li> <li>• Les outils et machines d'amendement : types, mode d'utilisation, réglage, chargement / remplissage</li> <li>• Les conditions pédologiques : texture et structure du sol</li> <li>• Les conditions météorologiques</li> <li>• Les stades repères des cultures</li> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes d'amendement</li> <li>❖ Appliquer les consignes d'amendement</li> <li>❖ Identifier les outils d'amendement appropriés</li> <li>❖ Régler les outils et machines</li> <li>❖ Doser les amendements</li> <li>❖ Réaliser les travaux mécaniques d'amendement des sols</li> <li>❖ Utiliser les outils et machines d'amendement de manière adéquate</li> <li>❖ Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements des machines et outils d'amendement</li> <li>❖ Tenir compte des conditions pédoclimatiques et du stade d'évolution des cultures</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> </ul>	<p>C.2. Participer aux travaux d'amendement en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>professionnelle</li> <li>Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux travaux d'amendements et les remarques éventuelles</li> </ul>
--	---

### 1.3. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel de préparation du sol, de semis, de plantation, d'amendement

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> </ul>	<p>C.3. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel de préparation du sol, de semis, de plantation, d'amendement en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies, modes d'interventions simples</li> <li>Nettoyage et rangement des outils et machines : techniques, matériels, produits de nettoyage, procédure de rangement et consignes de l'entreprise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel et les produits appropriés</li> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage des machines et outils dans le respect des consignes</li> <li>❖ Utiliser le matériel et les produits sélectionnés de manière adéquate</li> <li>❖ Repérer un dysfonctionnement, une anomalie</li> <li>❖ Appliquer les modes d'interventions dans les limites des compétences de l'agent agricole polyvalent</li> <li>❖ Ranger les machines et outils selon les consignes et procédures</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> </ul>	

<b>1.4. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines de préparation du sol, de semis, de plantation, d'amendement</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> </ul>	<p>C.4. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines de préparation du sol, de semis, de plantation, d'amendement en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignées écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, principes de fonctionnement</li> <li>• Les travaux d'entretien et de maintenance de 1<sup>er</sup> niveau : types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, montage et démontage d'organes accessibles sans outillage spécifique ...), calendrier, procédures, techniques, matériels, consignes (de l'exploitation, du constructeur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de contrôle des organes simples des machines</li> <li>❖ Appliquer les techniques de réglage des organes simples des machines, des outils</li> <li>❖ Appliquer les techniques de graissage et lubrification des machines et outils</li> <li>❖ Démonter et remonter des organes accessibles, des joints, des capteurs ... sans outillage particulier</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> </ul>	

<b>1.5. Participer aux réparations élémentaires des outils et machines de préparation du sol, de semis, de plantation, d'amendement</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, principes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> <li>• Les outils et machines : types, description, principes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> <li>• Le diagnostic posé par le responsable : terminologie professionnelle</li> <li>• Les modes d'interventions / réparations simples : types, procédures, matériels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Détecter un dysfonctionnement, une anomalie</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux dysfonctionnements / anomalies détectés</li> <li>❖ Déterminer les procédures d'interventions / réparations à mettre en œuvre à partir du diagnostic du responsable</li> <li>❖ Réaliser des interventions / réparations élémentaires sur base des consignes du responsable</li> </ul>	<p>C.5. Participer aux réparations élémentaires des outils et machines de préparation du sol, de semis, de plantation, d'amendement en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<b>1.6. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (de préparation du sol, de semis, de plantation, d'amendement) et de protection de l'environnement</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés.</li> <li>• Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail (anciennement RGPT).</li> <li>• La législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité.</li> <li>• Les règles de traçabilité.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>❖ Appliquer les prescrits du Code du bien-être au travail (anciennement RGPT)</li> <li>❖ Appliquer la législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> </ul>	<p>C.6. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (de préparation du sol, de semis, de plantation, d'amendement) et de</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>● Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène.</li> <li>● Les règles de traçabilité.</li> <li>● Les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>● Les règles d'ergonomie et de manutention.</li> <li>● Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement (tri et évacuation des déchets ...)</li> <li>● La législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicens P1 : contenu, objectifs).</li> <li>● Les règles de traçabilité.</li> <li>● Les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>● L'organisation du travail dans le respect des consignes.</li> <li>● Les délais impartis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>❖ Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>❖ Appliquer la législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits phytopharmaceutiques</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>❖ Organiser le travail dans le respect des consignes</li> <li>❖ Réaliser les travaux dans les délais impartis</li> </ul>	<p>protection de l'environnement en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
---	--	---

**GLOSSAIRE :**

- **Diagnostic du responsable** : détermination de la cause du dysfonctionnement et/ou de l'anomalie et de la solution à apporter
- **EPC** : Equipement de Protection Collective
- **EPI** : Equipement de Protection Individuelle
- **Exigences transversales de sécurité et hygiène** : les lois, codes, guides de bonne pratique cités dans les acquis d'apprentissage portent sur les règles de sécurité et d'hygiène à appliquer à son propre égard, à l'égard des autres mais aussi à l'égard du matériel, des produits, des cultures, des animaux (bien-être).
- **Maintenance de 1er niveau** : réglages simples prévus par le constructeur au moyen d'organes accessibles sans aucun démontage ou ouverture de l'Equipement / ...change d'Éléments consommables accessibles en toute sécurité, tel que, voyants, filtres, huiles, fusible / Type d'intervention effectuée sans outillage particulier et à l'aide des instructions d'utilisation
- **Notions de mathématiques appliquées au métier** : les 4 opérations de base, la règle de 3, les pourcentages, les fractions, les transformations d'unités et de formules simples, les surfaces
- **Nouvelles technologies** : tablettes, GPS agricoles,

- **Outil informatique (PC) :**

- limites d'utilisation : fonctions basiques, Outlook, internet, logiciels spécifiques à l'exploitation, banques de données ...
- objectifs d'utilisation : collecter / transmettre des données relatives aux suivi des parcelles, des productions animales, de l'État sanitaire des animaux, à la traçabilité, aux travaux d'entretien, à la durée des travaux ...

- **Plantes agricoles :** savoirs et aptitudes relatifs aux blés, maïs, pommes de terre et minimum 2 autres types de cultures au choix de l'OEF parmi les cultures de Lins, Fourragères (graminées, légumineuses), Betteraves sucrières et fourragères, Chicorée, Maraichage industriel, Intercultures

- **Phytohygiène P1 :** notions de mathématiques appliquées au métier, notions de dosage des produits phytopharmaceutiques, méthodes de protection des végétaux (cf. réglementation en vigueur)

- **Travaux élémentaires d'entretien et réparation des bâtiments et Equipements agricoles :** travaux de première nécessité à réaliser pour permettre la continuité du travail et qui ne requièrent pas d'autorisation / agrément / certification particuliers. Exemples : dégraisser une tuyauterie, réparer un abreuvoir / une culture / une barrière ... détecteurs ... disquer, poncer, forer ... remplacer des carrelages descellés, préparer et poser du béton ...

- **Travaux d'entretien du sol :** désherber, protéger, appliquer un plan de lutte ...



<b>UAA 4</b>	<b>Participer à la prise en charge quotidienne des animaux de l'exploitation Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines</b>
--------------	--

<b>Activités-clés du profil métier</b>	<b>AC 1 : Participer à la culture des plantes agricoles AC 3 : Participer à la maintenance, l'entretien des outils, machines et bâtiments agricoles</b>
--	---

<b>4.1. Participer à la surveillance des animaux</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> <li>• Les élevages : types, description, caractéristiques, normes zootechniques et fonctionnelles pour le logement des animaux, indices/symptômes de conditions d'ambiance ou d'environnement anormales</li> <li>• Les animaux des différents types d'élevage : morphologie, stades physiologiques de développement, caractéristiques de comportement, maladies et parasites communs (dénomination, symptômes)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives à la surveillance des animaux</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives à la surveillance des animaux</li> <li>❖ Déceler la présence de conditions d'ambiance ou d'environnement anormales des animaux de différents types d'élevages</li> <li>❖ Déceler la présence d'un comportement anormal</li> <li>❖ Déceler la présence d'un état physiologique anormal</li> <li>❖ Déceler la présence d'une maladie ou d'un parasite externe commun</li> </ul>	<p>C.7. Participer à la surveillance des animaux en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignées écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées à la surveillance des animaux</li> </ul>	

<b>4.2. Participer aux soins journaliers des animaux</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives aux soins journaliers des animaux (alimentation, bien-être ...)</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives aux soins journaliers des animaux</li> </ul>	<p>C.8. Participer aux soins journaliers des animaux en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les élevages : types, description, caractéristiques</li> <li>• Les animaux des différents types d'élevage : morphologie, stades physiologiques de développement, caractéristiques de comportement, maladies et parasites communs (dénomination, symptômes)</li> <li>• L'alimentation des animaux d'élevages de différents types : mode d'alimentation, types d'aliments (dénomination, identification, besoins nutritifs principaux selon la race / le stade de développement / l'âge / la phase de production ...</li> <li>• Conservation, préparation, distribution des aliments : techniques, matériels, procédures</li> <li>• Les notions de mathématiques appliquées au métier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Déceler la présence d'un comportement anormal</li> <li>❖ Déceler la présence d'un état physiologique anormal</li> <li>❖ Déceler la présence d'une maladie ou d'un parasite externe commun</li> <li>❖ Identifier le matériel de conservation et de préparation des aliments approprié</li> <li>❖ Utiliser le matériel de conservation et de préparation des aliments de manière adéquate</li> <li>❖ Réaliser les travaux de conservation des aliments dans le respect des consignes</li> <li>❖ Préparer les rations dans le respect des consignes et des règles d'hygiène</li> <li>❖ Distribuer les rations dans le respect des consignes et des règles de sécurité</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bien-être des animaux de différents types d'élevage : caractéristiques (hygiène, environnement adapté ...), techniques, matériel.</li> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel approprié</li> <li>❖ Utiliser le matériel de manière adéquate</li> <li>❖ Réaliser les travaux liés au bien-être des animaux</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux soins journaliers des animaux</li> </ul>	

<b>4.3. Participer aux soins et traitements des animaux</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives aux soins et traitements des animaux</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives aux soins et traitements des animaux</li> </ul>	C.9. Participer aux soins et traitements des animaux en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires
<p>Pour chaque type d'élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les principales maladies : dénomination, description, système affecté, causes essentielles</li> <li>• Les principaux parasites externes et internes : dénomination, actions sur la croissance des animaux</li> <li>• Traitements préventifs et prophylactiques : caractéristiques, objectifs, éléments législatifs (dépistage, prévention, prophylaxie), matériels, produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Pratiquer les traitements et interventions simples sur les animaux dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>❖ Manipuler les matériels d'intervention conformément aux notices d'utilisation et consignes</li> <li>❖ Utiliser les produits dans le respect des consignes d'utilisation</li> <li>❖ Assurer le suivi des plans d'action préventive et de prophylaxie</li> <li>❖ Contrôler les résultats des interventions</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soins et traitements simples en situation d'urgence : types, limites d'interventions de l'agent agricole polyvalent, observations préalables (prise de température ...), techniques / matériels / produits d'interventions</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Pratiquer les interventions simples sur les animaux dans le respect des consignes et des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>❖ Manipuler les matériels d'intervention conformément aux notices d'utilisation et consignes</li> <li>❖ Utiliser les produits dans le respect des consignes d'utilisation</li> <li>❖ Contrôler les résultats des interventions</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux soins et traitements des animaux</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les traitements et soins spécifiques effectués par le vétérinaire : types, objectifs, limites de participation de l'agent agricole polyvalent</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les consignes formulées par le vétérinaire.</li> </ul>	

<b>4.4. Intervenir sur un animal, un lot d'animaux</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul> <p>Pour chaque type d'élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les pratiques zootechniques liées à la conduite d'un animal, d'un troupeau (aborder, saisir, contenir, déplacer) : techniques de manutention d'un animal / d'un lot d'animaux, techniques de contention d'un animal / d'un lot d'animaux, règles d'hygiène et de sécurité spécifiques, comportements adaptés à un animal / un lot d'animaux</li> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives aux soins et traitements des animaux</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives aux interventions sur un animal, sur un lot d'animaux</li> <li>❖ Pratiquer les techniques de manutention et de contention d'un animal / un lot d'animaux dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>❖ Adopter des comportements appropriés vis-à-vis des animaux (assurance, stabilité émotionnelle, ...)</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux interventions sur un animal, sur un lot d'animaux</li> </ul>	<p>C.10. Intervenir sur un animal, un lot d'animaux en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignées écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>

<b>4.5. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel d'élevage (soins journaliers, soins et traitements, interventions)</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> </ul>	<p>C.11. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel d'élevage (soins journaliers, soins et traitements, interventions) en autonomie d'exécution dans</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies, modes d'interventions simples</li> <li>• Nettoyage et rangement des outils et machines : techniques, matériels, produits de nettoyage, procédure de rangement et consignes de l'entreprise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel et les produits appropriés</li> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage des machines et outils dans le respect des consignes</li> <li>❖ Utiliser le matériel et les produits sélectionnés de manière adéquate</li> <li>❖ Repérer un dysfonctionnement, une anomalie</li> <li>❖ Appliquer les modes d'interventions dans les limites des compétences de l'agent agricole polyvalent</li> <li>❖ Ranger les machines et outils selon les consignes et procédures</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> </ul>	<p>le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>		

#### 4.6. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines d'élevage (soins journaliers, soins et traitements, interventions)

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement</li> <li>• Les travaux d'entretien et de maintenance de 1<sup>er</sup> niveau : types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, montage et démontage d'organes accessibles sans outillage spécifique ...), calendrier, procédures, techniques, matériels, consignes (de l'exploitation, du constructeur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> <li>❖ Appliquer les techniques de contrôle des organes simples des machines</li> <li>❖ Appliquer les techniques de réglage des organes simples des machines, des outils</li> <li>❖ Appliquer les techniques de graissage et lubrification des machines et outils</li> <li>❖ Démonter et remonter des organes accessibles, des joints, des capteurs ... sans outillage particulier</li> </ul>	<p>C.12. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines d'élevage (soins journaliers, soins et traitements, interventions) en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> </ul>
--	--

4.7. Participer aux réparations élémentaires des outils et machines d'élevage (soins journaliers, soins et traitements, interventions)		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Détecter un dysfonctionnement, une anomalie</li> </ul>	C.13. Participer aux réparations élémentaires des outils et machines d'élevage (soins journaliers, soins et traitements, interventions) en
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux dysfonctionnements / anomalies détectés</li> </ul>	autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> <li>• Le diagnostic posé par le responsable : terminologie professionnelle</li> <li>• Les modes d'interventions / réparations simples : types, procédures, matériels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Déterminer les procédures d'interventions / réparations à mettre en œuvre à partir du diagnostic du responsable</li> <li>❖ Réaliser des interventions / réparations élémentaires sur base des consignes du responsable</li> </ul>	fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires

<b>4.8. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (soins journaliers, soins et traitements, interventions sur animaux d'élevage) et de protection de l'environnement</b>			
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>• Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail (anciennement RGPT)</li> <li>• La législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité</li> <li>• Les règles de traçabilité</li> <li>• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène</li> <li>• Les règles de traçabilité.</li> <li>• Les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>• Les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>• Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement (tri et évacuation des déchets ...)</li> <li>• La législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits spécifiques</li> <li>• Les règles de traçabilité</li> <li>• Les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>• L'organisation du travail dans le respect des consignes.</li> <li>• Les délais impartis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>❖ Appliquer les prescrits du Code du bien-être au travail (anciennement RGPT)</li> <li>❖ Appliquer la législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>❖ Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>❖ Appliquer la législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits spécifiques</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>❖ Organiser le travail dans le respect des consignes</li> <li>❖ Réaliser les travaux dans les délais impartis</li> </ul>	<p>C.14. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (soins journaliers, soins et traitements, interventions sur animaux d'élevage) et de protection de l'environnement en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>	

**GLOSSAIRE :**

- **Animaux et Productions animales** : savoirs et aptitudes relatifs aux bovins et minimum 2 autres types d'Élevages au choix de l'OEF parmi les élevages porcin, ovin, caprin, équin, curicole, avicole.
- **Diagnostic du responsable** : détermination de la cause du dysfonctionnement et/ou de l'anomalie et de la solution à apporter
- **EPC** : Equipement de Protection Collective
- **EPI** : Equipement de Protection Individuelle
- **Exigences transversales de sécurité et hygiène** : les lois, codes, guides de bonne pratique cités dans les acquis d'apprentissage portent sur les règles de sécurité et d'hygiène à appliquer à son propre égard, à l'égard des autres mais aussi à l'égard du matériel, des produits, des cultures, des animaux (bien-être)
- **Maintenance de 1er niveau** : réglages simples prévus par le constructeur au moyen d'organes accessibles sans aucun démontage ou ouverture de l'équipement / ... change d'éléments consommables accessibles en toute sécurité, tel que, voyants, filtres, huile, fusible / Type d'intervention effectuée sans outillage particulier et à l'aide des instructions d'utilisation
- **Notions de mathématiques appliquées au métier** : les 4 opérations de base, la règle de 3, les pourcentages, les fractions, les transformations d'unités et de formules simples, les surfaces
- **Nouvelles technologies** : tablettes, GPS agricoles,
- **Outil informatique (PC)** :
  - limites d'utilisation : fonctions basiques, Outlook, internet, logiciels spécifiques à l'exploitation, banques de données ...
  - objectifs d'utilisation : collecter / transmettre des données relatives aux suivi des parcelles, des productions animales, de l'état sanitaire des animaux, à la traçabilité, aux travaux d'entretien, à la durée des travaux
- **Travaux élémentaires d'entretien et réparation des bâtiments et équipements agricoles** : travaux de première nécessité à réaliser pour permettre la continuité du travail et qui ne requièrent pas d'autorisation / agrément / certification particuliers. Exemples : décoller une tuyauterie, réparer un abreuvoir / une culture / une barrière ... défectueux ... disquer, poncer, forer ... remplacer des carrelages descellés, préparer et poser du béton...



<b>UAA 2</b>	<b>Participer à la surveillance de l'état sanitaire d'une culture, à son entretien et sa fertilisation - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection)</b>
--------------	--

<b>Activités-clés du profil métier</b>	<b>AC 2 : Participer à l'élevage des animaux</b> <b>AC 3 : Participer à la maintenance, l'entretien des outils, machines et bâtiments agricoles</b>
--	--

<b>2.1. Participer aux travaux d'entretien du sol</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Les informations : forme de présentation, types de contenus</li> <li>● Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>● Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> <li>● Les travaux d'entretien du sol : types, dénomination, objectif, processus ...</li> <li>● Les outils et machines d'entretien du sol : types, mode d'utilisation, réglage, chargement / remplissage</li> <li>● Les conditions pédologiques : texture et structure du sol</li> <li>● Les conditions météorologiques</li> <li>● Les stades repères des cultures</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes d'entretien du sol</li> <li>❖ Appliquer les consignes d'entretien du sol</li> <li>❖ Identifier les outils et machines d'entretien du sol appropriés</li> <li>❖ Régler les outils et machines d'entretien du sol</li> <li>❖ Réaliser les travaux d'entretien du sol appropriés</li> <li>❖ Utiliser les outils et machines d'entretien du sol de manière adéquate</li> <li>❖ Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements des machines et outils d'entretien du sol</li> <li>❖ Tenir compte des conditions pédoclimatiques et du stade d'évolution des cultures</li> </ul>	<p>C.15. Participer aux travaux d'entretien du sol en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>● Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>● L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux travaux d'entretien du sol et les remarques éventuelles</li> </ul>	

<b>2.2. Participer aux travaux de fertilisation</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Les informations : forme de présentation, types de contenus</li> <li>● Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>● Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> <li>● Les techniques de fertilisation : types, dénomination, objectif, processus, outils et machines ...</li> <li>● Les produits de fertilisation : types</li> <li>● Les notions de mathématiques appliquées au métier</li> <li>● Les notions de dosage des fertilisants</li> <li>● Les outils et machines de fertilisation : types, mode d'utilisation, réglage, chargement / remplissage</li> <li>● Les conditions pédologiques : texture et structure du sol</li> <li>● Les conditions météorologiques</li> <li>● Les stades repères des cultures</li> <li>● La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>● Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>● L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes de fertilisation</li> <li>❖ Appliquer les consignes d'amendement et de fertilisation</li> <li>❖ Identifier les outils de fertilisation appropriés</li> <li>❖ Régler les outils et machines</li> <li>❖ Doser les fertilisants</li> <li>❖ Réaliser les travaux mécaniques de fertilisation des sols</li> <li>❖ Utiliser les outils et machines de fertilisation de manière adéquate</li> <li>❖ Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements des machines et outils de fertilisation</li> <li>❖ Tenir compte des conditions pédoclimatiques et du stade d'évolution des cultures</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux travaux de fertilisation et les remarques éventuelles</li> </ul>	<p>C.16. Participer aux travaux de fertilisation en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>

<b>2.3. Participer à la surveillance de l'état sanitaire des cultures</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : forme de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes de surveillance de l'état sanitaire des cultures</li> <li>❖ Appliquer les consignes de surveillance de l'état sanitaire des cultures</li> </ul>	<p>C.17. Participer à la surveillance de l'état sanitaire des cultures en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les cultures : types, dénomination, description, identification, anomalies et critères d'observation de l'état sanitaire (couleur, forme, densité ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les caractéristiques de cultures saines.</li> <li>❖ Appliquer les critères d'observation des cultures.</li> <li>❖ Repérer des anomalies éventuelles</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> <li>• Les méthodes de prophylaxie : types, dénomination, objectif, processus, outils et machines ...</li> <li>• Les méthodes de protection : types, dénomination, objectif, processus, outils et machines ...</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées à l'état sanitaire des cultures</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les méthodes de prophylaxie appropriées dans les cultures</li> <li>❖ Appliquer la (les) méthode(s) de protection sélectionnée(s) par son responsable</li> </ul>	
<b>2.4. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives au suivi journalier des outils,</li> </ul>	<p>C.18. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection en autonomie</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies, modes d'interventions simples</li> <li>• Nettoyage et rangement des outils et machines : techniques, matériels, produits de nettoyage, procédure de rangement et consignes de l'entreprise</li> </ul>	<p>machines et du matériel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel et les produits appropriés</li> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage des machines et outils dans le respect des consignes</li> <li>❖ Utiliser le matériel et les produits de manière adéquate</li> <li>❖ Repérer un dysfonctionnement, une anomalie</li> <li>❖ Appliquer les modes d'interventions dans les limites des compétences de l'agent agricole polyvalent</li> <li>❖ Ranger les machines et outils selon les consignes et procédures</li> </ul>	<p>d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> </ul>	

## 2.5. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> </ul>	<p>C.19. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, principes de fonctionnement</li> <li>• Les travaux d'entretien et de maintenance de 1<sup>er</sup> niveau : types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, montage et démontage d'organes accessibles sans outillage spécifique ...), calendrier, procédures, techniques, matériels, consignes (de l'exploitation, du constructeur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de contrôle des organes simples des machines</li> <li>❖ Appliquer les techniques de réglage des organes simples des machines, des outils</li> <li>❖ Appliquer les techniques de graissage et lubrification des machines et outils</li> </ul>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Démontet et remonter des organes accessibles, des joints, des capteurs ... sans outillage particulier</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> </ul>
--	---

## 2.6. Participer aux réparations élémentaires des outils et machines d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection

<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, principes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> <li>• Les outils et machines : types, description, principes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> <li>• Le diagnostic posé par le responsable : terminologie professionnelle</li> <li>• Les modes d'interventions / réparations simples : types, procédures, matériels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Détecter un dysfonctionnement, une anomalie</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux dysfonctionnements / anomalies détectés</li> <li>❖ Déterminer les procédures d'interventions / réparations à mettre en œuvre à partir du diagnostic du responsable</li> <li>❖ Réaliser des interventions / réparations élémentaires sur base des consignes du responsable</li> </ul>	<p>C.20. Participer aux réparations élémentaires des outils et machines d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignées écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>

<b>2.7. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection) et de protection de l'environnement</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés.</li> <li>• Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail (anciennement RGPT).</li> <li>• La législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité.</li> <li>• Les règles de traçabilité.</li> <li>• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène.</li> <li>• Les règles de traçabilité.</li> <li>• Les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>• Les règles d'ergonomie et de manutention.</li> <li>• Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement (tri et évacuation des déchets ...)</li> <li>• La législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicense P1 : contenu, objectifs).</li> <li>• Les règles de traçabilité.</li> <li>• Les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>• L'organisation du travail dans le respect des consignes.</li> <li>• Les délais impartis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>❖ Appliquer les prescrits du Code du bien-être au travail (anciennement RGPT)</li> <li>❖ Appliquer la législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>❖ Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>❖ Appliquer la législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits phytopharmaceutiques</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>❖ Organiser le travail dans le respect des consignes</li> <li>❖ Réaliser les travaux dans les délais impartis</li> </ul>	<p>C.21. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection) et de protection de l'environnement en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>

**GLOSSAIRE :**

- **Diagnostic du responsable** : détermination de la cause du dysfonctionnement et/ou de l'anomalie et de la solution à apporter
- **EPC** : Equipement de Protection Collective
- **EPI** : Equipement de Protection Individuelle
- **Exigences transversales de sécurité et hygiène** : les lois, codes, guides de bonne pratique cités dans les acquis d'apprentissage portent sur les règles de sécurité et d'hygiène à appliquer à son propre Egard, à l'égard des autres mais aussi à l'égard du matériel, des produits, des cultures, des animaux (bien-être)
- **Maintenance de 1er niveau** : réglages simples prévus par le constructeur au moyen d'organes accessibles sans aucun démontage ou ouverture de l'Equipement / ...change d'Eléments consommables accessibles en toute sécurité, tel que, voyants, filtres, huile, fusible / Type d'intervention effectuée sans outillage particulier et à l'aide des instructions d'utilisation
- **Notions de mathématiques appliquées au métier** : les 4 opérations de base, la règle de 3, les pourcentages, les fractions, les transformations d'unités et de formules simples, les surfaces
- **Nouvelles technologies** : tablettes, GPS agricoles,
- **Outil informatique (PC)** :
  - limites d'utilisation : fonctions basiques, Outlook, internet, logiciels spécifiques à l'exploitation, banques de données ...
  - objectifs d'utilisation : collecter / transmettre des données relatives aux suivi des parcelles, des productions animales, de l'État sanitaire des animaux, à la traçabilité, aux travaux d'entretien, à la durée des travaux ...
- **Plantes agricoles** : savoirs et aptitudes relatifs aux blés, maïs, pommes de terre et minimum 2 autres types de cultures au choix de l'OEF parmi les cultures de Lins, Fourragères (graminées, légumineuses), Betteraves sucrières et fourragères, Chicorée, Maraichage industriel, Intercultures
- **Phytolice P1** : notions de mathématiques appliquées au métier, notions de dosage des produits phytopharmaceutiques, méthodes de protection des végétaux (cf. réglementation en vigueur)
- **Travaux élémentaires d'entretien et réparation des bâtiments et Equipements agricoles** : travaux de première nécessité à réaliser pour permettre la continuité du travail et qui ne requièrent pas d'autorisation / agrément / certification particuliers. Exemples : dégraisser une tuyauterie, réparer un abreuvoir / une culture / une barrière ... défectueux ... disquer, poncer, forer ... remplacer des carrelages descellés, préparer et poser du béton ...
- **Travaux d'entretien du sol** : désherber, protéger, appliquer un plan de lutte ...

<b>UAA 5</b>	<b>Participer à la collecte et au stockage des produits d'élevage - Participer au suivi journalier et à la maintenance des outils et matériels adaptés aux produits d'élevage</b>
--------------	---

<b>Activités-clés du profil métier</b>	<p>AC 2 : Participer à l'élevage des animaux</p> <p>AC 3 : Participer à la maintenance, l'entretien des outils, machines et bâtiments agricoles</p>
--	---

<b>5.1. Participer à la collecte et au stockage des produits d'élevage bovin, ovin, caprin, équin ou avicole</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives à la collecte et au stockage des produits d'élevage</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives à la collecte et au stockage des produits d'élevage</li> </ul>	<p>C.22. Participer à la collecte et au stockage des produits d'élevage bovin, ovin, caprin, équin ou avicole en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La traite des animaux : méthodes, techniques, matériel et équipement</li> <li>• Les éléments d'observation et de surveillance des animaux durant la traite : conditions d'ambiance et d'environnement, caractéristiques de comportement, états physiologiques, maladies et parasites communs</li> <li>• Les soins et traitements simples en situation d'urgence durant la traite : types, limites d'interventions de l'agent agricole polyvalent, techniques / matériels / produits d'interventions</li> <li>• Les traitements et soins spécifiques liés à la traite et effectués par le vétérinaire : types, objectifs, limites de participation de l'agent agricole polyvalent</li> <li>• Les pratiques de manutention et contention, les comportements adaptés à la traite des animaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel de traite approprié</li> <li>❖ Appliquer les opérations de traite des animaux</li> <li>❖ Utiliser le matériel et les équipements de manière adéquate dans le respect des règles d'hygiène</li> <li>❖ Déceler la présence de conditions d'ambiance ou d'environnement anormales des animaux</li> <li>❖ Réaliser les travaux liés au bien-être des animaux</li> <li>❖ Déceler la présence de comportements, d'états physiologiques, de maladie ou de parasites externes communs des animaux</li> <li>❖ Pratiquer des interventions simples (blessures ...) sur les animaux</li> <li>❖ Appliquer les consignes formulées par le vétérinaire</li> <li>❖ Appliquer les techniques de manutention et de contention</li> </ul>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>• La collecte des œufs : méthodes, techniques, matériels</li> <li>• Les éléments d'observation et de surveillance des animaux d'élevage avicole durant la collecte des œufs : conditions d'ambiance et d'environnement, caractéristiques de comportement, états physiologiques, maladies et parasites communs</li> <li>• Les soins et traitements simples en situation d'urgence durant la collecte des œufs : types, limites d'interventions de l'agent agricole polyvalent, techniques / matériels / produits d'interventions</li> <li>• Les pratiques de manutention et contention, les comportements adaptés à la collecte des œufs au sein d'élevage avicole</li> </ul>	<p>adaptées lors de la traite des animaux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Adopter des comportements adaptés vis-à-vis des animaux.</li> <li>❖ Identifier le matériel approprié</li> <li>❖ Appliquer la technique de collecte des œufs.</li> <li>❖ Trier / calibrer les œufs</li> <li>❖ Utiliser le matériel sélectionné de manière adéquate</li> <li>❖ Déceler la présence de conditions d'ambiance ou d'environnement anormales des animaux d'élevage avicole</li> <li>❖ Réaliser les travaux liés au bien-être des animaux d'élevage avicole</li> <li>❖ Déceler la présence de comportements, d'états physiologiques, de maladie ou de parasites externes communs des animaux d'élevage avicole</li> <li>❖ Pratiquer des interventions simples (blessures ...) sur des animaux d'élevage avicole</li> <li>❖ Appliquer les techniques de manutention et de contention adaptées lors de la collecte des œufs au sein d'élevage avicole</li> <li>❖ Adopter des comportements adaptés vis-à-vis des animaux d'élevage avicole lors de la collecte des œufs.</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La conservation des produits d'élevage (lait, œufs ...) : procédures, techniques, matériels, règles et normes en vigueur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel approprié</li> <li>❖ Conserver les produits d'élevage (lait, œufs), selon les consignes, en vue de garantir leur qualité</li> <li>❖ Prélever les échantillons, selon les consignes, pour un contrôle de qualité</li> <li>❖ Utiliser le matériel sélectionné de manière adéquate</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nettoyage et la désinfection du matériel de collecte, de conservation des produits d'élevage (matériel de traite, laiterie ...) : procédures, techniques, matériels, produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel et les produits appropriés</li> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage et désinfection du matériel de collecte et de conservation des produits d'élevage dans le respect des consignes</li> <li>❖ Utiliser le matériel et les produits de manière adéquate</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées à la collecte et au stockage des produits d'élevage</li> </ul>	

<b>5.2. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel d'élevage (collecte et stockage des produits d'élevage)</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> </ul>	<p>C.23. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel d'élevage (collecte et stockage des produits d'élevage) en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignées écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies, modes d'interventions simples</li> <li>• Nettoyage et rangement des outils et machines : techniques, matériels, produits de nettoyage, procédure de rangement et consignées de l'entreprise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel et les produits appropriés</li> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage des machines et outils dans le respect des consignées</li> <li>❖ Utiliser le matériel et les produits sélectionnés de manière adéquate</li> <li>❖ Repérer un dysfonctionnement, une anomalie</li> <li>❖ Appliquer les modes d'interventions dans les limites des compétences de l'agent agricole polyvalent</li> <li>❖ Ranger les machines et outils selon les consignées et procédures</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> </ul>	

<b>5.3. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines d'élevage (collecte et stockage des produits d'élevage)</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> </ul>	<p>C.24. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines d'élevage (collecte et stockage des produits d'élevage) en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, principes de fonctionnement</li> <li>• Les travaux d'entretien et de maintenance de 1<sup>er</sup> niveau : types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, montage et démontage d'organes accessibles sans outillage spécifique ...), calendrier, procédures, techniques, matériels, consignes (de l'exploitation, du constructeur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de contrôle des organes simples des machines</li> <li>❖ Appliquer les techniques de réglage des organes simples des machines, des outils</li> <li>❖ Appliquer les techniques de graissage et lubrification des machines et outils</li> <li>❖ Démonter et remonter des organes accessibles, des joints, des capteurs ... sans outillage particulier</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> </ul>	

<b>5.4. Participer aux réparations élémentaires des outils et machines d'élevage (collecte et stockage des produits d'élevage)</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Détecter un dysfonctionnement, une anomalie</li> </ul>	<p>C.25. Participer aux réparations élémentaires des outils et</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> <li>• Le diagnostic posé par le responsable : terminologie professionnelle</li> <li>• Les modes d'interventions / réparations simples : types, procédures, matériels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux dysfonctionnements / anomalies détectés</li> <li>❖ Déterminer les procédures d'interventions / réparations à mettre en œuvre à partir du diagnostic du responsable</li> <li>❖ Réaliser des interventions / réparations élémentaires sur base des consignes du responsable</li> </ul>	<p>machines d'élevage (collecte et stockage des produits d'élevage) en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignées écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
--	--	---

### 5.5. Participer à l'entretien des bâtiments et équipements d'exploitation agricole (élevages)

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives à l'entretien des bâtiments et équipements agricoles (élevages)</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives à l'entretien des bâtiments et équipements agricoles (élevages)</li> </ul>	<p>C.26. Participer à l'entretien des bâtiments et équipements d'exploitation agricole (élevages) en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignées écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole (élevages)</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux observations des conditions générales des lieux et des équipements</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travaux d'entretien et de réparation élémentaires : types, procédures, techniques, matériels</li> <li>• L'entretien sanitaire et la désinfection des bâtiments : calendrier, procédures, techniques, matériels, produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques d'entretien élémentaires des bâtiments et équipements de l'exploitation (élevages)</li> <li>❖ Appliquer les techniques de réparation élémentaires</li> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage et désinfection des bâtiments et équipements dans le respect des règles et consignes</li> </ul>	

<b>5.6. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (collecte et stockage des produits d'élevage) et de protection de l'environnement</b>			
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>• Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail (anciennement RGPT)</li> <li>• La législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité</li> <li>• Les règles de traçabilité</li>   <li>• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène</li> <li>• Les règles de traçabilité.</li> <li>• Les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li>   <li>• Les règles d'ergonomie et de manutention</li>   <li>• Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement (tri et évacuation des déchets ...)</li> <li>• La législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits spécifiques</li> <li>• Les règles de traçabilité</li> <li>• Les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li>   <li>• L'organisation du travail dans le respect des consignes.</li> <li>• Les délais impartis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>❖ Appliquer les prescrits du Code du bien-être au travail (anciennement RGPT)</li> <li>❖ Appliquer la législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li>   <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li>   <li>❖ Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention</li>   <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>❖ Appliquer la législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits spécifiques</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li>   <li>❖ Organiser le travail dans le respect des consignes</li> <li>❖ Réaliser les travaux dans les délais impartis</li> </ul>	<p>C.27. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (collecte et stockage des produits d'élevage) et de protection de l'environnement en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>	

**GLOSSAIRE :**

- **Animaux et Productions animales** : savoirs et aptitudes relatifs aux bovins et minimum 2 autres types d'Élevages au choix de l'OEF parmi les élevages porcin, ovin, caprin, Equin, curicole, avicole.
- **Diagnostic du responsable** : détermination de la cause du dysfonctionnement et/ou de l'anomalie et de la solution à apporter
- **EPC** : Equipement de Protection Collective
- **EPI** : Equipement de Protection Individuelle
- **Exigences transversales de sécurité et hygiène** : les lois, codes, guides de bonne pratique cités dans les acquis d'apprentissage portent sur les règles de sécurité et d'hygiène à appliquer à son propre égard, à l'égard des autres mais aussi à l'égard du matériel, des produits, des cultures, des animaux (bien-être)
- **Maintenance de 1er niveau** : réglages simples prévus par le constructeur au moyen d'organes accessibles sans aucun démontage ou ouverture de l'équipement / ... change d'éléments consommables accessibles en toute sécurité, tel que, voyants, filtres, huile, fusible / Type d'intervention effectuée sans outillage particulier et à l'aide des instructions d'utilisation
- **Notions de mathématiques appliquées au métier** : les 4 opérations de base, la règle de 3, les pourcentages, les fractions, les transformations d'unités et de formules simples, les surfaces
- **Nouvelles technologies** : tablettes, GPS agricoles,
- **Outil informatique (PC)** :
  - limites d'utilisation : fonctions basiques, Outlook, internet, logiciels spécifiques à l'exploitation, banques de données ...
  - objectifs d'utilisation : collecter / transmettre des données relatives aux suivi des parcelles, des productions animales, de l'état sanitaire des animaux, à la traçabilité, aux travaux d'entretien, à la durée des travaux
- **Travaux élémentaires d'entretien et réparation des bâtiments et équipements agricoles** : travaux de première nécessité à réaliser pour permettre la continuité du travail et qui ne requièrent pas d'autorisation / agrément / certification particuliers. Exemples : dégrasser une tuyauterie, réparer un abreuvoir / une culture / une barrière ... défectueux ... disquer, poncer, forer ... remplacer des carrelages descellés, préparer et poser du béton...

<b>UAA 3</b>	<b>Participer à la récolte, au stockage et à la conservation des productions végétales – Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (récolte, stockage, conservation) – Participer à l'entretien des bâtiments agricoles</b>
--------------	---

<b>Activités-clés du profil métier</b>	<b>AC 2 : Participer à l'élevage des animaux AC 3 : Participer à la maintenance, l'entretien des outils, machines et bâtiments agricoles</b>
--	--

<b>3.1. Participer à la récolte, au stockage et à la conservation des productions végétales</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : forme de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> <li>• Les techniques de récolte / stockage : types, dénomination, objectif, processus, outils et machines ...</li> <li>• Les outils et machines de récolte / stockage : types, mode d'utilisation, réglage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes de récolte, stockage et conservation</li> <li>❖ Appliquer les consignes de récolte, stockage et conservation</li> <li>❖ Identifier les outils et machines de récolte et stockage appropriés</li> <li>❖ Régler les outils et machines de récolte et de stockage</li> <li>❖ Réaliser les travaux mécaniques de récolte</li> <li>❖ Utiliser les outils et machines de récolte de manière adéquate</li> <li>❖ Réaliser les travaux de stockage</li> <li>❖ Utiliser les outils et machines de stockage de manière adéquate</li> <li>❖ Réagir adéquatement face aux dysfonctionnements des machines et outils de récolte et de stockage</li> <li>❖ Identifier les outils et machines de conservation appropriés</li> <li>❖ Réaliser les travaux de conservation spécifiques au type de culture</li> <li>❖ Utiliser les outils et machines de conservation de manière adéquate</li> </ul>	<p>C.28. Participer à la récolte, au stockage et à la conservation des productions végétales en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les techniques de conservation spécifiques au type de culture : types, dénomination, objectif, processus, outils et machines ...</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux travaux de récolte, stockage et conservation des produits et les remarques éventuelles</li> </ul>
---	---

### 3.2. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel de récolte, de stockage, de conservation

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> </ul>	<p>C.29. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel de récolte, de stockage, de conservation en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies, modes d'interventions simples</li> <li>• Nettoyage et rangement des outils et machines : techniques, matériels, produits de nettoyage, procédure de rangement et consignes de l'entreprise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel et les produits appropriés</li> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage des machines et outils dans le respect des consignes</li> <li>❖ Utiliser le matériel et les produits de manière adéquate</li> <li>❖ Repérer un dysfonctionnement, une anomalie</li> <li>❖ Appliquer les modes d'interventions dans les limites des compétences de l'agent agricole polyvalent</li> <li>❖ Ranger les machines et outils selon les consignes et procédures</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> </ul>	



<b>3.3. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines de récolte, de stockage, de conservation</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> </ul>	<p>C.30. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines de récolte, de stockage, de conservation en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, principes de fonctionnement</li> <li>• Les travaux d'entretien et de maintenance de 1<sup>er</sup> niveau : types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, montage et démontage d'organes accessibles sans outillage spécifique ...), calendrier, procédures, techniques, matériels, consignes (de l'exploitation, du constructeur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de contrôle des organes simples des machines</li> <li>❖ Appliquer les techniques de réglage des organes simples des machines, des outils</li> <li>❖ Appliquer les techniques de graissage et lubrification des machines et outils</li> <li>❖ Démonter et remonter des organes accessibles, des joints, des capteurs ... sans outillage particulier</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> </ul>	
<b>3.4. Participer aux réparations élémentaires des outils et machines de récolte, de stockage, de conservation</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, principes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Détecter un dysfonctionnement, une anomalie</li> </ul>	<p>C.31. Participer aux réparations élémentaires des outils et</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux dysfonctionnements / anomalies détectés</li> </ul>	<p>machines de récolte, de stockage, de conservation en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, principes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> <li>• Le diagnostic posé par le responsable : terminologie professionnelle</li> <li>• Les modes d'interventions / réparations simples : types, procédures, matériels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Déterminer les procédures d'interventions / réparations à mettre en œuvre à partir du diagnostic du responsable</li> <li>❖ Réaliser des interventions / réparations élémentaires sur base des consignes du responsable</li> </ul>	

### 3.5. Participer à l'entretien des bâtiments et équipements d'exploitation agricole (cultures)

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives à l'entretien des bâtiments et équipements agricoles (cultures)</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives à l'entretien des bâtiments et équipements agricoles (cultures)</li> </ul>	<p>C.32. Participer à l'entretien des bâtiments et équipements d'exploitation agricole (cultures) en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole (cultures)</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux observations des conditions générales des lieux et des équipements</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travaux d'entretien et de réparation élémentaires : types, procédures, techniques, matériels</li> <li>• L'entretien sanitaire et la désinfection des bâtiments : calendrier, procédures, techniques, matériels, produits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques d'entretien élémentaires des bâtiments et équipements de l'exploitation (cultures)</li> <li>❖ Appliquer les techniques de réparation élémentaires</li> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage et désinfection des bâtiments et équipements dans le respect des règles et consignes</li> </ul>	

3.6. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (de récolte, stockage, conservation) et de protection de l'environnement		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés.</li> <li>• Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail (anciennement RGPT).</li> <li>• La législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité.</li> <li>• Les règles de traçabilité.</li> <li>• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène.</li> <li>• Les règles de traçabilité.</li> <li>• Les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>• Les règles d'ergonomie et de manutention.</li> <li>• Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement (tri et évacuation des déchets ...)</li> <li>• La législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits phytopharmaceutiques (Phytolicence P1 : contenu, objectifs).</li> <li>• Les règles de traçabilité.</li> <li>• Les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>• L'organisation du travail dans le respect des consignes.</li> <li>• Les délais impartis.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>❖ Appliquer les prescrits du Code du bien-être au travail (anciennement RGPT)</li> <li>❖ Appliquer la législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>❖ Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>❖ Appliquer la législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits phytopharmaceutiques</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>❖ Organiser le travail dans le respect des consignes</li> <li>❖ Réaliser les travaux dans les délais impartis</li> </ul>	<p>C.33. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (de récolte, stockage, conservation) et de protection de l'environnement en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>

**GLOSSAIRE :**

- **Diagnostic du responsable** : détermination de la cause du dysfonctionnement et/ou de l'anomalie et de la solution à apporter
- **EPC** : Equipement de Protection Collective
- **EPI** : Equipement de Protection Individuelle
- **Exigences transversales de sécurité et hygiène** : les lois, codes, guides de bonne pratique cités dans les acquis d'apprentissage portent sur les règles de sécurité et d'hygiène à appliquer à son propre Egard, à l'égard des autres mais aussi à l'égard du matériel, des produits, des cultures, des animaux (bien-être)
- **Maintenance de 1er niveau** : réglages simples prévus par le constructeur au moyen d'organes accessibles sans aucun démontage ou ouverture de l'Equipement / ...change d'Eléments consommables accessibles en toute sécurité, tel que, voyants, filtres, huile, fusible / Type d'intervention effectuée sans outillage particulier et à l'aide des instructions d'utilisation
- **Notions de mathématiques appliquées au métier** : les 4 opérations de base, la règle de 3, les pourcentages, les fractions, les transformations d'unités et de formules simples, les surfaces
- **Nouvelles technologies** : tablettes, GPS agricoles,
- **Outil informatique (PC)** :
  - limites d'utilisation : fonctions basiques, Outlook, internet, logiciels spécifiques à l'exploitation, banques de données ...
  - objectifs d'utilisation : collecter / transmettre des données relatives aux suivi des parcelles, des productions animales, de l'État sanitaire des animaux, à la traçabilité, aux travaux d'entretien, à la durée des travaux ...
- **Plantes agricoles** : savoirs et aptitudes relatifs aux blés, maïs, pommes de terre et minimum 2 autres types de cultures au choix de l'OEF parmi les cultures de Lins, Fourragères (graminées, légumineuses), Betteraves sucrières et fourragères, Chicorée, Maraichage industriel, Intercultures
- **Phytolicence P1** : notions de mathématiques appliquées au métier, notions de dosage des produits phytopharmaceutiques, méthodes de protection des végétaux (cf. réglementation en vigueur)
- **Travaux élémentaires d'entretien et réparation des bâtiments et Equipements agricoles** : travaux de première nécessité à réaliser pour permettre la continuité du travail et qui ne requièrent pas d'autorisation / agrément / certification particuliers. Exemples : dégraisser une tuyauterie, réparer un abreuvoir / une culture / une barrière ... défectueux ... disquer, poncer, forer ... remplacer des carrelages descellés, préparer et poser du béton ...
- **Travaux d'entretien du sol** : désherber, protéger, appliquer un plan de lutte ...

<b>UAA 6</b>	<b>Participer à l'encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de la mise bas et du suivi</b>
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<p>AC 2 : Participer à l'élevage des animaux</p> <p>AC 3 : Participer à la maintenance, l'entretien des outils, machines et bâtiments agricoles</p>

<b>6.1. Participer aux opérations liées à la reproduction des animaux d'exploitation</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul> <p>Pour chaque type d'élevage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La reproduction du troupeau : principaux mécanismes de la reproduction, techniques de reproduction, différentes phases du cycle de reproduction, calendrier de reproduction, caractéristiques de l'état de gestation</li> <li>• La mise bas : processus, nature et limites des interventions de l'agent agricole polyvalent, type d'aide au vétérinaire</li> <li>• Les premiers soins à la mère et au(x) jeune(s) : types, techniques, règles d'hygiène et de sécurité spécifiques</li> <li>• Les éléments d'observation et de surveillance des animaux durant la phase de reproduction, la mise bas, le suivi (mères et nouveau-nés) : conditions d'ambiance et d'environnement, caractéristiques de comportement, états physiologiques, maladies et parasites communs</li> <li>• L'alimentation des animaux durant la phase de reproduction, la mise bas, le suivi (mères et nouveau-nés) : mode d'alimentation, types d'aliments (dénomination, identification, besoins nutritifs principaux), techniques / matériels / procédures de conservation, préparation et distribution des</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives à la reproduction des animaux d'exploitation</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives à la reproduction des animaux d'exploitation</li> <li>❖ Participer à la reproduction et à son suivi selon les consignes</li> <li>❖ Aider le vétérinaire / le responsable à la mise bas</li> <li>❖ Appliquer les premiers soins à dispenser à la mère et au nouveau-né</li> <li>❖ Appliquer les techniques de premiers soins dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> <li>❖ Déceler la présence de conditions d'ambiance ou d'environnement anormales des animaux</li> <li>❖ Réaliser les travaux liés au bien-être des animaux</li> <li>❖ Déceler la présence de comportements, d'états physiologiques, de maladie ou de parasites externes communs des animaux</li> <li>❖ Pratiquer des interventions simples (blessures ...) sur les animaux</li> <li>❖ Appliquer les consignes formulées par le vétérinaire</li> <li>❖ Appliquer les techniques de manutention et de contention adaptées aux différentes étapes de la phase de reproduction, de</li> </ul>	<p>C.34. Participer aux opérations liées à la reproduction des animaux d'exploitation en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>

<p>aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les soins et traitements simples en situation d'urgence durant la phase de reproduction, la mise bas, le suivi (mères et nouveau-nés) : types, limites d'interventions de l'agent agricole polyvalent, techniques / matériels / produits d'interventions</li> <li>• Les traitements et soins spécifiques liés à la phase de reproduction, la mise bas, le suivi (mères et nouveau-nés) et effectués par le vétérinaire : types, objectifs, limites de participation de l'agent agricole polyvalent</li> <li>• Les pratiques de manutention et contention, les comportements adaptés à la phase de reproduction, la mise bas, le suivi (mères et nouveau-nés)</li> </ul>	<p>la mise bas, du suivi des animaux</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Adopter des comportements adaptés vis-à-vis des animaux durant la phase de reproduction, la mise bas, le suivi</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées à la reproduction des animaux d'exploitation</li> </ul>	

## 6.2. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel d'élevage (encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de mise bas et du suivi)

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> </ul>	<p>C.35. Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel d'élevage (encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de mise bas et du suivi) en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies, modes d'interventions simples</li> <li>• Nettoyage et rangement des outils et machines : techniques, matériels, produits de nettoyage, procédure de rangement et consignes de l'entreprise</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel et les produits appropriés</li> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage des machines et outils dans le respect des consignes</li> <li>❖ Utiliser le matériel et les produits de manière adéquate</li> <li>❖ Repérer un dysfonctionnement, une anomalie</li> <li>❖ Appliquer les modes d'interventions dans les limites des compétences de l'agent agricole polyvalent</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Ranger les machines et outils selon les consignes et procédures</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées au suivi journalier des outils, machines et du matériel</li> </ul>	situations simples et similaires
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>		

### 6.3. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines d'élevage (encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de mise bas et du suivi)

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les informations : formes de présentation, types de contenus</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation (recherche d'information, encodage ...)</li> <li>• Les termes techniques et la terminologie professionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ S'informer des consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> <li>❖ Appliquer les consignes relatives à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> </ul>	C.36. Réaliser la maintenance de premier niveau des outils et machines d'élevage (encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de mise bas et du suivi)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, principes de fonctionnement</li> <li>• Les travaux d'entretien et de maintenance de 1<sup>er</sup> niveau : types (contrôles, réglages, graissage, lubrification, montage et démontage d'organes accessibles sans outillage spécifique ...), calendrier, procédures, techniques, matériels, consignes (de l'exploitation, du constructeur)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de contrôle des organes simples des machines</li> <li>❖ Appliquer les techniques de réglage des organes simples des machines, des outils</li> <li>❖ Appliquer les techniques de graissage et lubrification des machines et outils</li> <li>❖ Démontet et remonter des organes accessibles, des joints, des capteurs ... sans outillage particulier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu, ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées à la maintenance de premier niveau des machines et outils</li> </ul>	

<b>6.4. Participer aux réparations élémentaires des outils et machines d'élevage (encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de mise bas et du suivi)</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> <li>• La communication professionnelle écrite et/ou orale : supports (fiches de travail, notes, compte-rendu ...), termes techniques, terminologie professionnelle</li> <li>• Les nouvelles technologies, l'outil informatique : dénomination, mode d'utilisation</li> <li>• L'organigramme des entreprises</li> <li>• Les outils et machines : types, description, modes de fonctionnement, principaux dysfonctionnements / anomalies</li> <li>• Le diagnostic posé par le responsable : terminologie professionnelle</li> <li>• Les modes d'interventions / réparations simples : types, procédures, matériels</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Détecter un dysfonctionnement, une anomalie</li> <li>❖ Utiliser les supports de communication spécifiques à l'entreprise agricole</li> <li>❖ Transmettre à son supérieur les informations liées aux dysfonctionnements / anomalies détectés</li> <li>❖ Déterminer les procédures d'interventions / réparations à mettre en œuvre à partir du diagnostic du responsable</li> <li>❖ Réaliser des interventions / réparations élémentaires sur base des consignes du responsable</li> </ul>	<p>C.37. Participer aux réparations élémentaires des outils et machines d'élevage (encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de mise bas et du suivi) en autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites ...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
<b>6.5. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (phase de reproduction, mise bas, suivi) et de protection de l'environnement</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>• Les règles de sécurité prescrites par le Code du bien-être au travail (anciennement RGPT)</li> <li>• La législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité</li> <li>• Les règles de traçabilité</li> <li>• Les règles de bonne pratique en matière d'hygiène</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les EPI et EPC spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>❖ Appliquer les prescrits du Code du bien-être au travail (anciennement RGPT)</li> <li>❖ Appliquer la législation et les guides de bonnes pratiques en matière de sécurité</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière d'hygiène</li> </ul>	<p>C.38. Appliquer les prescriptions en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie, d'organisation du travail (phase de reproduction, mise bas, suivi) et de protection de l'environnement en</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les règles de traçabilité.</li> <li>• Les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>• Les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>• Les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement (tri et évacuation des déchets ...)</li> <li>• La législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits spécifiques</li> <li>• Les règles de traçabilité</li> <li>• Les règles de certification, label ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>• L'organisation du travail dans le respect des consignes.</li> <li>• Les délais impartis</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>❖ Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>❖ Appliquer les règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>❖ Appliquer la législation et le guide de bonnes pratiques en matière de produits spécifiques</li> <li>❖ Appliquer les règles de traçabilité</li> <li>❖ Appliquer les règles de certification, label, ... spécifiques à l'exploitation</li> <li>❖ Organiser le travail dans le respect des consignes</li> <li>❖ Réaliser les travaux dans les délais impartis</li> </ul>	<p>autonomie d'exécution dans le respect des consignes et en suivant les instructions fournies par le responsable (instructions orales et/ou consignes écrites...) dans le cadre de situations simples et similaires</p>
---	--	--

#### GLOSSAIRE :

- **Animaux et Productions animales** : savoirs et aptitudes relatifs aux bovins et minimum 2 autres types d'Élevages au choix de l'OEF parmi les élevages porcin, ovin, caprin, Equin, cunicole, avicole.
- **Diagnostic du responsable** : détermination de la cause du dysfonctionnement et/ou de l'anomalie et de la solution à apporter
- **EPC** : Equipement de Protection Collective
- **EPI** : Equipement de Protection Individuelle
- **Exigences transversales de sécurité et hygiène** : les lois, codes, guides de bonne pratique cités dans les acquis d'apprentissage portent sur les règles de sécurité et d'hygiène à appliquer à son propre égard, à l'égard des autres mais aussi à l'égard du matériel, des produits, des cultures, des animaux (bien-être)
- **Maintenance de 1er niveau** : réglages simples prévus par le constructeur au moyen d'organes accessibles sans aucun démontage ou ouverture de l'équipement / ...change d'éléments consommables accessibles en toute sécurité, tel que, voyants, filtres, huile, fusible / Type d'intervention effectuée sans outillage particulier et à l'aide des instructions d'utilisation
- **Notions de mathématiques appliquées au métier** : les 4 opérations de base, la règle de 3, les pourcentages, les fractions, les transformations d'unités et de formules simples, les surfaces
- **Nouvelles technologies** : tablettes, GPS agricoles,
- **Outil informatique (PC)** :
  - limites d'utilisation : fonctions basiques, Outlook, internet, logiciels spécifiques à l'exploitation, banques de données ...

- objectifs d'utilisation : collecter / transmettre des données relatives aux suivi des parcelles, des productions animales, de l'état sanitaire des animaux, à la traçabilité, aux travaux d'entretien, à la durée des travaux
- **Travaux élémentaires d'entretien et réparation des bâtiments et équipements agricoles** : travaux de première nécessité à réaliser pour permettre la continuité du travail et qui ne requièrent pas d'autorisation / agrément / certification particuliers. Exemples : dégrasser une tuyauterie, réparer un abreuvoir / une culture / une barrière ... défectueux ... disquer, poncer, forer ... remplacer des carrelages descellés, préparer et poser du béton...

# Troisième partie

## Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier<sup>14</sup>.

L'enseignement qualifiant est composé d'une formation optionnelle, mais aussi d'une formation commune (cours de formation générale pour la plupart).

C'est en invitant les professeurs de cours de formation générale à parcourir les unités d'acquis d'apprentissage et à se concerter avec leurs collègues des cours techniques et pratiques qu'on obtiendra une mise en valeur légitime de ces cours en leur adjoignant du sens.

La séparation des matières, si elle est indispensable pour construire des savoirs, n'est cependant pas représentative des réalités rencontrées.

L'ensemble des cours de la formation commune et de la formation optionnelle vise les objectifs établis par le décret « Missions ».

Les compétences relatives aux cours de formation générale et nécessaires dans les cours techniques et pratiques sont, assez souvent, supposées acquises bien plus tôt dans la formation. Il n'empêche qu'il sera utile de les réactiver ici, encourageant ainsi une formation en spirale.

De plus, on voit souvent les programmes insister sur la mise en situation qui doit renvoyer vers une situation problème significative illustrée par des contextes qui donnent du sens. Il serait aberrant de ne pas se servir des contextes professionnels pour mettre les programmes en œuvre. L'équipe éducative trouvera ici des occasions pour susciter l'intérêt des élèves.

---

<sup>14</sup> **Cette partie doit être retravaillée par des groupes de travail vu l'arrivée de nouveaux référentiels et le passage de la CPU en 456. Mais elle peut servir de base pour établir des liens entre la formation commune et l'OBG.**

# Quatrième partie

Certification Par Unités — Agent(e) Agricole Polyvalent(e)— Approuvé par le Gouvernement en date du .../.../...

Page 60 sur 86

# Profil d'Evaluation des unités d'acquis d'apprentissage

Ce profil de certification (PC) a été établi sur base du profil de formation (PF) « **Agent(e) Agricole Polyvalent(e)** » produit par le SFMQ. Vous retrouverez ci-dessous un tableau récapitulatif qui reprend le nombre d'attestations de validation à délivrer. Il y aura lieu de décerner **six attestations** de validation au total pour l'obtention du Certificat de qualification « **Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente** ».

<b>UAA 1</b>	1 Attestation	Participer à la mise en place d'une culture – Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (de semis, de plantation, d'amendement)
<b>UAA 4</b>	1 Attestation	Participer à la prise en charge quotidienne des animaux de l'exploitation – Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines
<b>UAA 2</b>	1 Attestation	Participer à la surveillance de l'état sanitaire d'une culture, à son entretien et à sa fertilisation – Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection)
<b>UAA 5</b>	1 Attestation	Participer à la collecte et au stockage des produits d'élevage – Participer au suivi journalier et à la maintenance des outils et matériels adaptés aux produits d'élevage
<b>UAA 3</b>	1 Attestation	Participer à la récolte, au stockage et à la conservation des productions végétales – Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (récolte, stockage, conservation) – Participer à l'entretien des bâtiments agricoles
<b>UAA 6</b>	1 Attestation	Participer à l'encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de la mise bas et du suivi

<b>UAA 1</b>	<b>Participer à la mise en place d'une culture - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (de semis, de plantation, d'amendement)</b>
--------------	--

#### SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA1

- Éléments critiques de contexte :**
- **Tâches :**
    - Recueillir les consignes et informations utiles
    - Réaliser les travaux de mise en place de la culture
    - Réaliser les travaux d'amendement
    - Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel utilisés
    - Réaliser la maintenance et les réparations élémentaires des outils et machines utilisés
    - Transmettre les informations utiles
  - **Mise en situation :**
    - Situation réelle « pratique » (intra ou extra muros) pour toutes les tâches
    - Situation simulée (analyse de cas) pour les réactions adéquates aux dysfonctionnements
  - **Complexité :**
    - Surface permettant de réaliser au moins une fourrière
    - Minimum deux réparations élémentaires de machines ou outils
  - **Autonomie :**
    - Autonomie d'exécution des tâches dans le respect des consignes
  - **Temps de réalisation :**
    - A fixer par l'OEF
  - **Conditions de réalisation :** à fournir à l'apprenant
    - les semences, les amendements, l'équipement (cf. COPROFOR-05) et l'outillage
    - les consignes du supérieur hiérarchique
    - les informations utiles à la bonne réalisation des tâches

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. : UUA 1 « Participer à la mise en place d'une culture - Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (de semis, de plantation, d'amendement)**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Rigueur de la démarche	1.1. Les informations utiles sont extraites des documents 1.2. Les consignes sont respectées 1.3. Les techniques / modes opératoires adaptés sont appliqués 1.4. Le matériel, les outils, les semences, les amendements et les produits adaptés sont préparés	..... ..... ..... .....
<b>Critère 2</b> : Conformité des résultats	2.1 Le sol est préparé (profondeur et finesse de la terre) 2.2. Les semis et/ou plantation sont effectués (densité, profondeur) 2.3. Les amendements sont réalisés (quantité, uniformité) 2.4. Les réactions face aux dysfonctionnements éventuels de machines et outils sont adéquates 2.5. Les machines/outils/matériel sont remis en état (maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau, nettoyage, rangement) 2.6. L'ensemble des tâches est effectué dans les délais impartis	..... ..... ..... ..... ..... .....
<b>Critère 3</b> : Respect des règles professionnelles	3.1. Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à son propre égard et à l'égard d'autrui 3.2. Les règles de sécurité et de protection de l'environnement sont appliquées lors de l'utilisation du matériel, des outils et des produits	..... .....
<b>Critère 4</b> : Adéquation de la communication	4.1. Les supports de communication spécifiques à l'entreprise sont utilisés de manière appropriée 4.2. La terminologie professionnelle est utilisée 4.3. Toutes les informations et remarques utiles sont transmises au responsable	..... ..... .....

**Remarque :**

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.



<b>UAA 4</b>	<b>Participer à la prise en charge quotidienne des animaux de l'exploitation Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines</b>
--------------	--

#### SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA4

##### - **Éléments critiques de contexte :**

- **Tâches :**
  - Recueillir les consignes et informations utiles
  - Surveiller, nourrir et assurer le bien-être des animaux
  - Appliquer les soins et traitements simples aux animaux (soins préventifs, prophylactiques et en situation d'urgence)
  - Traiter un ou plusieurs animaux dans le respect des consignes du vétérinaire (soins spécifiques)
  - Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel utilisés
  - Réaliser la maintenance et les réparations élémentaires des outils et machines utilisés
  - Transmettre les informations utiles

##### - **Mise en situation :**

- Situation réelle « pratique » (*intra ou extra muros*) pour l'ensemble des tâches à l'exception des soins et traitements simples (analyse de cas)

##### - **Complexité :**

- Tâches réalisées sur un lot d'animaux
- Minimum deux réparations élémentaires de machines ou outils

##### - **Autonomie :**

- Autonomie d'exécution des tâches dans le respect des consignes

##### - **Temps de réalisation :**

- A fixer par l'OEF

##### - **Conditions de réalisation :** à fournir à l'apprenant

- Les produits, l'équipement et l'outillage
- Les consignes du supérieur hiérarchique
- Les informations utiles à la bonne réalisation des tâches

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. : L'UAA4 « Participer à la prise en charge quotidienne des animaux de l'exploitation. Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines »**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Rigueur de la démarche	1.1. Les informations utiles sont extraites des documents	.....
	1.2. Les consignes sont respectées	.....
	1.3. Les techniques / modes opératoires adaptés sont appliqués	.....
	1.4. Le matériel, les outils et produits adaptés sont préparés	.....
<b>Critère 2</b> : Conformité des résultats	2.1. La surveillance des animaux est assurée	.....
	2.2. Les animaux sont nourris	.....
	2.3. Le bien-être des animaux est assuré	.....
	2.4. Les soins et traitements simples proposés sont appropriés	.....
	2.5. Les soins et traitements spécifiques sont appliqués sur un ou plusieurs animaux	.....
	2.6. Les réactions face aux dysfonctionnements éventuels de machines et outils sont adéquates	.....
	2.7. Les machines/outils/matériel sont remis en état (maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau, nettoyage, rangement)	.....
	2.8. L'ensemble des tâches est effectué dans les délais impartis	.....
<b>Critère 3</b> : Respect des règles professionnelles	3.1. Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à son propre égard et à l'égard d'autrui	.....
	3.2. Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées lors de la manipulation des animaux	.....
	3.3. Les règles de sécurité et de protection de l'environnement sont appliquées lors de l'utilisation du matériel, des outils et des produits	.....
<b>Critère 4</b> : Adéquation de la communication	4.1. Les supports de communication spécifiques à l'entreprise sont utilisés de manière appropriée	.....
	4.2. La terminologie professionnelle est utilisée	.....
	4.3. Toutes les informations et remarques utiles sont transmises au responsable	.....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

<b>UAA 2</b>	<b>Participer à la surveillance de l'état sanitaire d'une culture, à son entretien et sa fertilisation</b> <b>Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection)</b>
--------------	--

#### SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA2

##### Éléments critiques de contexte :

- **Tâches :**
  - Recueillir les consignes et informations utiles
  - Réaliser les travaux d'entretien du sol d'une culture
  - Réaliser les travaux de fertilisation d'une culture
  - Réaliser les travaux de surveillance de l'état sanitaire d'une culture
  - Réaliser les traitements adéquats
  - Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel utilisés
  - Réaliser la maintenance et les réparations élémentaires des outils et machines utilisés Transmettre les informations utiles
- **Mise en situation :**
  - Situation réelle « pratique » (intra ou extra murs) pour toutes les tâches
  - Situation simulée (analyse de cas) pour les réactions adéquates face aux dysfonctionnements
- **Complexité :**
  - Minimum deux réparations élémentaires de machines ou outils
- **Autonomie :**
  - Autonomie d'exécution des tâches dans le respect des consignes
- **Temps de réalisation :**
  - A fixer par l'OEUF
- **Conditions de réalisation :** à fournir à l'apprenant
  - les fertilisants, les produits, l'équipement (cf. COPROFOR-05) et l'outillage
  - les consignes du supérieur hiérarchique
  - les informations utiles à la bonne réalisation des tâches

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. : UAA2 « Participer à la surveillance de l'état sanitaire d'une culture, à son entretien et sa fertilisation participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (d'entretien du sol, de fertilisation, de prophylaxie, de protection) »**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Rigueur de la démarche	1.1. Les informations utiles sont extraites des documents 1.2. Les consignes sont respectées 1.3. Les techniques / modes opératoires adaptés sont appliqués 1.4. Le matériel, les outils, les fertilisants et les produits adaptés sont préparés	..... ..... ..... .....
<b>Critère 2</b> : Conformité des résultats	2.1. Le sol est entretenu (profondeur et finesse de la terre) 2.2. La fertilisation est réalisée (quantité, uniformité) 2.3. Les méthodes de prophylaxie et de protection sont appliquées 2.4. Les réactions face aux dysfonctionnements éventuels de machines et outils sont adéquates 2.5. Les machines/outils/matériel sont remis en état (maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau, nettoyage, rangement) 2.6. L'ensemble des tâches est effectué dans les délais impartis	..... ..... ..... ..... ..... .....
<b>Critère 3</b> : Respect des règles professionnelles	3.1. Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à son propre égard et à l'égard d'autrui 3.2. Les règles de sécurité et de protection de l'environnement sont appliquées lors de l'utilisation du matériel, des outils et des produits	..... .....
<b>Critère 4</b> : Adéquation de la communication	4.1. Les supports de communication spécifiques à l'entreprise sont utilisés de manière appropriée 4.2. La terminologie professionnelle est utilisée 4.3. Toutes les informations et remarques utiles sont transmises au responsable	..... ..... .....

**Remarque :**

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

## UAA 5

### Participer à la collecte et au stockage des produits d'élevage - Participer au suivi journalier et à la maintenance des outils et matériels adaptés aux produits d'élevage

#### SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA5

##### Éléments critiques de contexte :

- **Tâches :**
  - Collecter et stocker le lait
  - Traiter une ou plusieurs vaches dans le respect des consignes du vétérinaire
  - Réaliser le suivi journalier du matériel de traite
  - Réaliser la maintenance du matériel de traite
  - Transmettre les informations utiles
- **Mise en situation :**
  - Situation réelle « pratique » (*intra ou extra muros*) pour la collecte et le stockage du lait, pour la surveillance, les soins journaliers et le traitement des vaches
  - Situation réelle ou simulée (analyse de cas) pour les réactions adéquates face aux dysfonctionnements
- **Complexité :**
  - Type d'animaux : vaches
  - Tâches réalisées sur un lot de vaches
  - Observation constante des vaches
- **Autonomie :**
  - Autonomie d'exécution des tâches dans le respect des consignes
- **Temps de réalisation :**
  - A fixer par l'OEF
- **Conditions de réalisation :** à fournir à l'apprenant
  - Les produits, l'équipement (cfr. COPROFOR -05) et l'outillage
  - Les consignes du supérieur hiérarchique
  - Les informations utiles à la bonne réalisation des tâches

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. : L'UAA5 « Participer à la collecte et au stockage des produits d'élevage - Participer au suivi journalier et à la maintenance des outils et matériels adaptés aux produits d'élevage »**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Rigueur de la démarche	1.1. Les informations utiles sont extraites des documents 1.2. Les consignes sont respectées 1.3. L'observation des vaches est assurée 1.4. Les techniques / modes opératoires adaptés sont appliqués 1.5. Le matériel, les outils et produits adaptés sont préparés	..... ..... ..... ..... .....
<b>Critère 2</b> : Conformité des résultats	2.1. Les réactions face aux situations anormales repérées sur les vaches sont adéquates 2.2. La collecte du lait est réalisée 2.3. Le stockage du lait est réalisé 2.4. Les soins et traitements simples sont appliqués 2.5. Les soins et traitements spécifiques proposés sont appropriés 2.6. Les réactions face aux dysfonctionnements éventuels de machines et outils sont adéquates 2.7. Les machines/outils/matériel sont remis en état (maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau, nettoyage, rangement) 2.8. L'ensemble des tâches est effectué dans les délais impartis	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....
<b>Critère 3</b> : Respect des règles professionnelles	3.1. Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à son propre égard et à l'égard d'autrui 3.2. Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées lors de la manipulation des animaux 3.3. Les règles de sécurité et de protection de l'environnement sont appliquées lors de l'utilisation du matériel, des outils et des produits	..... ..... .....
<b>Critère 4</b> : Adéquation de la communication	4.1. Les supports de communication spécifiques à l'entreprise sont utilisés de manière appropriée 4.2. La terminologie professionnelle est utilisée 4.3. Toutes les informations et remarques utiles sont transmises au responsable	..... ..... .....

**Remarque :**

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

<b>UAA 3</b>	<b>Participer à la récolte, au stockage et à la conservation des productions végétales – Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (récolte, stockage, conservation) – Participer à l'entretien des bâtiments agricoles</b>
<p><b>SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA3</b> « Participer à la récolte, au stockage et à la conservation des productions végétales – Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (récolte, stockage, conservation) – Participer à l'entretien des bâtiments agricoles »</p> <p><b>Éléments critiques de contexte :</b></p> <p><b>- Tâches :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Recueillir les consignes et informations utiles</li> <li>• Réaliser les travaux de récolte des productions végétales</li> <li>• Réaliser les travaux de stockage et de conservation des productions végétales</li> <li>• Réaliser le suivi journalier des outils, machines et du matériel utilisés</li> <li>• Réaliser la maintenance et les réparations élémentaires des outils et machines utilisés</li> <li>• Réaliser les travaux d'entretien des bâtiments agricoles</li> <li>• Transmettre les informations utiles</li> </ul> <p><b>- Mise en situation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Situation réelle « pratique » (intra ou extra muros) pour toutes les tâches</li> <li>• Situation simulée (analyse de cas) pour les réactions adéquates face aux dysfonctionnements</li> </ul> <p><b>- Complexité :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Minimum deux réparations élémentaires de machines ou outils</li> </ul> <p><b>- Autonomie :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Autonomie d'exécution des tâches dans le respect des consignes</li> </ul> <p><b>- Temps de réalisation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• A fixer par l'OEUF</li> </ul> <p><b>- Conditions de réalisation :</b> à fournir à l'apprenant</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les produits, l'équipement (cf. COPROFOR-05) et l'outillage</li> <li>• les consignes du supérieur hiérarchique</li> <li>• les informations utiles à la bonne réalisation des tâches</li> </ul>	

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. : UAA3 « Participer à la récolte, au stockage et à la conservation des productions végétales – Participer au suivi journalier, à la maintenance et aux réparations élémentaires des outils et machines (récolte, stockage, conservation) – Participer à l'entretien des bâtiments agricoles »**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Rigueur de la démarche	1.1. Les informations utiles sont extraites des documents 1.2. Les consignes sont respectées	..... .....
<b>Critère 2</b> : Conformité des résultats	1.3. Les techniques / modes opératoires adaptés sont appliqués 1.4. Le matériel, les outils et les produits adaptés sont préparés 2.1. Les productions sont récoltées 2.2. Les productions sont stockées 2.3. Les productions sont conservées 2.4. Les réactions face aux dysfonctionnements éventuels de machines et outils sont adéquates 2.5. Les machines/outils/matériel sont remis en état (maintenance de 1 <sup>er</sup> niveau, nettoyage, rangement) 2.6. L'entretien des bâtiments est réalisé 2.7. L'ensemble des tâches est effectué dans les délais impartis	..... ..... ..... ..... ..... ..... ..... .....
<b>Critère 3</b> : Respect des règles professionnelles	3.1. Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à son propre égard et à l'égard d'autrui 3.2. Les règles de sécurité et de protection de l'environnement sont appliquées lors de l'utilisation du matériel, des outils et des produits	..... .....
<b>Critère 4</b> : Adéquation de la communication	4.1. Les supports de communication spécifiques à l'entreprise sont utilisés de manière appropriée 4.2. La terminologie professionnelle est utilisée 4.3. Toutes les informations et remarques utiles sont transmises au responsable	..... ..... .....

**Remarque :**

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.



## UAA 6

## Participer à l'encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de la mise bas et du suivi

## SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA6

## Éléments critiques de contexte :

- **Tâches** :
  - Participer aux opérations liées à la reproduction
  - Participer à la mise bas ;
  - Réaliser le suivi journalier des outils et du matériel utilisés
  - Transmettre les informations utiles
- **Mise en situation** :
  - Situation réelle « pratique » (*infra ou extra muros*) pour les opérations liées à la reproduction et à la mise-bas
  - Situation réelle ou simulée (analyse de cas) pour les réactions adéquates face aux situations anormales
- **Complexité** :
  - Tâches réalisées sur un lot d'animaux à l'exclusion de la mise bas
  - Observation constante des animaux
- **Autonomie** :
  - Autonomie d'exécution des tâches dans le respect des consignes
- **Temps de réalisation** :
  - A fixer par l'OEF
- **Conditions de réalisation** : à fournir à l'apprenant
  - Les produits, l'équipement (cfr. COPROFOR -05) et l'outillage
  - Les consignes du supérieur hiérarchique/du vétérinaire
  - Les informations utiles à la bonne réalisation des tâches

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. : UAA6 « Participer à l'encadrement des animaux en phase de reproduction, lors de la mise bas et du suivi »**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Rigueur de la démarche	1.1. Les informations utiles sont collectées 1.2. Les consignes sont respectées	..... .....
<b>Critère 2</b> : Conformité des résultats	1.3. Les techniques / modes opératoires adaptés sont appliqués 1.4. Le matériel, les outils et les produits adaptés sont préparés 2.1. La participation à l'encadrement des animaux en phase de reproduction est effectuée 2.2. Les réactions face aux situations anormales repérées sur les animaux sont adéquates 2.3. Le suivi journalier et le nettoyage des outils et matériel utilisés sont effectués 2.4. L'ensemble des tâches est effectué dans les délais impartis	..... ..... ..... ..... ..... .....
<b>Critère 3</b> : Respect des règles professionnelles	3.1. Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées à son propre égard et à l'égard d'autrui 3.2. Les règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie sont appliquées lors de la manipulation des animaux 3.3. Les règles de sécurité et de protection de l'environnement sont appliquées lors de l'utilisation du matériel, des outils et des produits	..... ..... .....
<b>Critère 4</b> : Adéquation de la communication	4.1. Les supports de communication spécifiques à l'entreprise sont utilisés de manière appropriée 4.2. La terminologie professionnelle est utilisée 4.3. Toutes les informations et remarques utiles sont transmises au responsable	..... ..... .....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

# Cinquième partie

# Profil d'équipement

L'ensemble de l'équipement repris ci-dessous est mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement ou de formation et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage équipé en conséquence.  
En outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

## EQUIPEMENT DE BASE

### MATERIEL COLLECTIF :

#### A. EQUIPEMENTS

- Outils de communication (PC avec accès à Internet, tablette, GSM ...)
- Outils liés aux nouvelles technologies (GPS ...)
- Matériel de mesure : balance, litre ...

#### B. CULTURE DES PLANTES AGRICOLES :

Le matériel décrit ci-dessous est spécifique aux cultures obligatoires (le blé, le maïs, les pommes de terre).  
Il sera complété en fonction des choix de l'OEF (minimum 2 autres types de cultures parmi les cultures de Lins, Fourragères (graminées, légumineuses...), Betteraves sucrières et fourragères, Chicorées, Maraîchage industriel, Intercultures ...).

<b>Infrastructure</b>	- Atelier d'entretien - Infrastructures adaptées au stockage
<b>Matériel automoteur</b>	- Tracteur(s) adapté(s) aux travaux de culture à effectuer
<b>Travail du sol</b>	- Charrue bisoc minimum - HerSES - Déchaumeuse - Buttoir(s)
<b>Pulvérisation</b>	- Pulvérisateur homologué
<b>Semis et plantations</b>	- Semoirs - Planteuses
<b>Fertilisation et amendement</b>	- Distributeurs de fertilisants et d'amendements - Epandeur à fumier - Tonneau à lisier

<b>Fourrages</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Faucheuse</li> <li>- Faneuse</li> <li>- Andaineur</li> </ul>
<b>Récolte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ensileuse</li> <li>- Ramasseuse-presse, autochargeuse</li> <li>- Arracheuses</li> <li>- Moissonneuse</li> <li>- Chariot</li> <li>- Benne</li> </ul>
<b>Entretien</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyeur haute pression</li> <li>- Outillage adapté</li> </ul>
<b>Equipements de sécurité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipements adaptés aux différentes tâches</li> </ul>
<b>Les consommables élémentaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les semences, les plants, les fertilisants, les amendements, les produits divers (pulvérisation ...) adaptés ...</li> </ul>

Le matériel à mettre à disposition des apprenants doit leur permettre de réaliser les tâches liées à la préparation du sol, aux semis et plantation, aux amendements et à la fertilisation, à la récolte et au stockage

**C. BETAÏL** :

Le matériel décrit ci-dessous est spécifique à l'élevage obligatoire (élevage bovin).  
Il sera complété en fonction des choix de l'OEF (minimum 2 autres types d'élevages parmi les élevages porcins, ovins, caprins, équin, cunicole, avicole).

<b>Infrastructure</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etables</li> <li>- Salle de traite</li> <li>- Laiterie équipée</li> </ul>
<b>Matériel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tracteur avec accessoires adaptés</li> <li>- Matériel de stockage et de déstockage</li> </ul>
<b>Petit matériel adapté</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Petit matériel adapté aux tâches liées à l'élevage (ex. Tondeuse à bovins ...)</li> </ul>
<b>Equipements de sécurité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Equipements adaptés aux tâches liées à l'élevage</li> </ul>
<b>Divers</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bétaillères</li> <li>- Bascule</li> <li>- ...</li> </ul>

Le matériel à mettre à disposition des apprenants doit leur permettre d'alimenter (conserver, préparer, distribuer) les animaux, d'assurer le bien-être des animaux (hygiène, environnement adapté ...), de participer aux soins et traitements des animaux (actions préventives et de prophylaxie, blessures ...), d'intervenir sur un animal / un lot d'animaux (manutention, contention ...), de participer à la collecte et au stockage des produits d'élevage. Il doit également leur permettre de participer aux opérations liées à la reproduction, de participer à la maintenance 1<sup>er</sup> niveau, aux réparations élémentaires des outils et machines, de participer à l'entretien des bâtiments et équipements agricoles.

#### INFORMATIONS UTILES (à titre indicatif)

1. Adresses :
2. Sites généralistes :
3. Ressources pédagogiques : Centre des Technologies Agronomiques - Epasc Ciney.
4. Sites :

# Annexes

# Glossaire CPU

**Acquis d'apprentissage (A.A.)**<sup>15</sup> : énoncé de ce que l'apprenant sait, comprend, est capable de réaliser au terme d'un processus d'apprentissage ; les acquis d'apprentissage sont définis en termes de savoirs, d'aptitudes et de compétences, au sens de la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2008 établissant le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie.

- **Savoirs**<sup>16</sup> : résultat de l'assimilation d'informations grâce à l'éducation et à la formation. Le savoir est un ensemble de faits, de principes, de théories et de pratiques liés à un domaine de travail ou d'étude. Le cadre européen des certifications fait référence à des savoirs théoriques ou factuels.
- **Aptitudes**<sup>17</sup> : capacité d'appliquer un savoir et d'utiliser un savoir-faire pour réaliser des tâches et résoudre des problèmes. Le cadre européen des certifications fait référence à des aptitudes cognitives (utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) ou pratiques (fondées sur la dextérité ainsi que sur l'utilisation de méthodes, de matériels, d'outils et d'instruments).
- **Compétences**<sup>18</sup> : Capacité avérée d'utiliser des savoirs, des aptitudes et des dispositions personnelles, sociales ou méthodologiques dans des situations de travail ou d'études et pour le développement professionnel ou personnel. Le cadre européen des certifications fait référence aux compétences en termes de prise de responsabilités et d'autonomie.

**Activités clés (A.C.)**<sup>19</sup> : activités indispensables pour remplir les missions qui sont confiées au travailleur dans le cadre de son métier.

**Attestation de validation d'une unité d'acquis d'apprentissage**<sup>20</sup> : document officiel délivré, après chacune des épreuves de qualification destinées à valider les acquis

d'apprentissage de l'unité concernée, par le Jury de qualification ou s'il échet par sa délégation composée de membres du personnel enseignant qui ont assuré spécifiquement les apprentissages de l'Unité d'acquis d'apprentissage concernée et quand cela est possible, d'un ou plusieurs membres extérieurs à l'établissement.

**Cadre Francophone des certifications (CFC)**<sup>21</sup> : instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération Wallonie-Bruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre européen des Certifications (CEC).

**Certification par unités d'acquis d'apprentissage (C.P.U.)**<sup>22</sup> : dispositif organisant la certification des savoirs, aptitudes et compétences professionnels en unités d'acquis d'apprentissage.

**Compétence**<sup>23</sup> : aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.

**Compétence professionnelle**<sup>24</sup> : Pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.

<sup>20</sup> Décret organisant la certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU) dans l'enseignement secondaire qualifiant et modifiant diverses dispositions relatives à l'enseignement secondaire, 12 juil. 2012, chap. 1<sup>er</sup>, art. 2, §2. +

Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 21ter, §3.

<sup>21</sup> Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé « C.F.C. », 15 mai 2015, Titre Ier, art. 1, 7<sup>o</sup> + Titre II, art. 2, §3.

<sup>22</sup> Décret organisant la certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU) dans l'enseignement secondaire qualifiant et modifiant diverses dispositions relatives à l'enseignement secondaire, 12 juil. 2012, chap. 1<sup>er</sup>, art. 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup>.

<sup>23</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, chap. 1<sup>er</sup>, art. 5, 1<sup>o</sup>.

<sup>24</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.61.

<sup>15</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 8<sup>o</sup>.

<sup>16</sup> Guide méthodologique 2014, p.63.

<sup>17</sup> Ibid, p.60.

<sup>18</sup> Ibid, p.61.

<sup>19</sup> Ibid, p.60.



**Dossier d'apprentissage C.P.U.**<sup>25</sup> : document communiqué à l'élève en début de formation qui :

- a) énonce les objectifs de la formation commune et de la formation qualifiante;
- b) reprend les unités d'acquis d'apprentissage à valider;
- c) définit les modalités et la périodicité des épreuves de qualification;
- d) détaille l'évolution graduelle des acquis d'apprentissage maîtrisés et restant à acquérir par l'élève ainsi que, le cas échéant, les remédiations proposées; cette partie du document est mise à jour régulièrement sous la responsabilité du Conseil de classe.

Une copie de ce document fait partie du dossier scolaire de l'élève.

**Passeport CPU-EUROPASS**<sup>26</sup> : collection graduelle des validations et certifications obtenues par l'élève au cours de sa scolarité ainsi que l'attestation des expériences pertinentes qui illustrent et documentent ses acquis et ses potentialités. Ce document fait partie du dossier scolaire et suit l'élève en cas de changement d'établissement. Le passeport est remis à l'élève au terme de sa scolarité;

**Points ECJET**<sup>27</sup> (tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « *European Credit for vocational education and training* ») : représentation numérique du poids global des acquis d'apprentissage exigés pour la délivrance d'un certificat de qualification et du poids relatif de chacune des unités par rapport à la certification.

**Profil de certification (P.C.)**<sup>28</sup> : document de référence définissant le lien entre une option de base groupée ou une formation et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (S.F.M.Q.) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement.

<sup>25</sup> Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 2, 17°.

<sup>26</sup> *Ibid.*, art. 2, 19°.

<sup>27</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 11°.

<sup>28</sup> *Ibid.*, art. 5, 14°.

**Profil d'équipement**<sup>29</sup> : profil qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation. L'équipement peut être localisé soit dans l'école soit chez un partenaire et, notamment, dans un Centre de compétence, un Centre de référence, un Centre de technologies avancées, une entreprise.

**Profil de formation (P.F.)**<sup>30</sup> : le document qui définit les unités d'acquis d'apprentissage associées aux activités clés du métier, qui comprend également un profil d'évaluation et un profil d'équipement.

**Profil métier (P.M.)**<sup>31</sup> : profil qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences.

- **Référentiel métier**<sup>32</sup> : définition de l'intitulé du métier et de ses appellations synonymes, de la position du métier par rapport aux métiers proches et la déclinaison de leurs fonctions et conditions d'exercices.
- **Référentiel des compétences professionnelles**<sup>33</sup> : référentiel qui liste les activités clés du métier ciblé et les compétences professionnelles associées.

**Profil d'évaluation**<sup>34</sup> : profil qui détermine des seuils de maîtrise minimums exigés en vue de la délivrance d'une attestation de compétence ou en vue de servir de référence à l'élaboration des épreuves certificatives.

- **Critères**<sup>35</sup> : qualité que l'on attend d'un objet évalué.
- **Indicateurs**<sup>36</sup> : manifestation observable d'un critère. Indication qui permet de répondre à la question : « A quoi vais-je voir que le critère est respecté ? » ou « Que va exactement observer l'évaluateur ? ».

<sup>29</sup> *Ibid.*, art. 5, 13°.

<sup>30</sup> Décret portant assentiment à l'accord de coopération entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le service francophone des métiers et des qualifications, en abrégé « SFMQ », 10 déc. 2015, art. 1, 7°.

<sup>31</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.62.

<sup>32</sup> Décret portant assentiment à l'accord de coopération entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le service francophone des métiers et des qualifications, en abrégé « SFMQ », 10 déc. 2015, art. 1, 4°.

<sup>33</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.62.

<sup>34</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 10°.

<sup>35</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.61.

<sup>36</sup> *Ibid.*, p.61.

**Rapport de compétences CPU**<sup>37</sup> : document établi par le Conseil de classe qui dresse le bilan des compétences acquises et des compétences restant à acquérir ou à perfectionner et formule des suggestions utiles pour une poursuite optimale de la scolarité. Ce rapport est délivré :

- a) au terme de la cinquième année ainsi que, pour les options de base groupées organisées sur trois ans, de la sixième année;
- b) au terme de la sixième, de la septième année ou de l'année complémentaire au troisième degré de la section de qualification (C3D) si l'élève n'a pas obtenu une des certifications finales;
- c) au cours de la sixième ou de la septième année lorsque l'élève quitte l'établissement avant la fin de l'année scolaire ;
- d) dans l'enseignement spécialisé, selon les modalités à déterminer par le gouvernement.

**Unités d'acquis d'apprentissage (U.A.)**<sup>38</sup> : ensemble cohérent d'acquis d'apprentissage qui peut être évalué et validé.

---

<sup>37</sup> Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 2, 19°

<sup>38</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 9°.

# Le cadre francophone des certifications

Descripteurs définissant les niveaux du cadre francophone des certifications (CFC)<sup>39</sup>

Chacun des huit niveaux est défini par un ensemble de descripteurs indiquant quels sont les acquis de l'éducation et de la formation attendus d'une certification de ce niveau, quel que soit le système de certification.

	Savoirs, aptitudes	Contexte, autonomie et responsabilité
Niveau 1 Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 1	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux non référencés à un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser des tâches simples et répétitives dans le cadre de la reproduction de processus simples	Agir sous encadrement direct dans un contexte structuré et défini relevant d'un environnement de travail et/ou d'un domaine d'étude non spécifique
Niveau 2 Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 2	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux de base d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches sans devoir choisir les méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus simples et standards.	Agir sous supervision dans des situations connues et définies liées à un domaine de travail ou d'étude spécifique, avec un degré de responsabilité limité à l'exécution des tâches.

<sup>39</sup> Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé «C.F.C.», 15 mai 2015

Niveau 3	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 3	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches impliquant de choisir des méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus complexes.	Agir avec un degré d'autonomie et de responsabilité limité aux choix posés et mis en œuvre dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre restreint de facteurs varient.
Niveau 4	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 4	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de rechercher et de sélectionner des informations adéquates en vue de mobiliser et d'intégrer des connaissances / des méthodes / des pratiques dans le cadre de la résolution de problèmes concrets dont les indices sont manifestes et dont les solutions possibles sont en nombre fini et limité.	Agir avec une marge d'initiative restreinte dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre important de facteurs prévisibles sont susceptibles de changer, et avec une responsabilité complète de son travail.

Niveau 5	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 5	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant d'analyser, de compléter d'articuler des informations sur base des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité en vue de les réorganiser et de construire des solutions adaptées dans le cadre de la résolution de problèmes abstraits, dont les indices ne sont pas manifestes et dont les solutions possibles sont multiples.	Agir avec une marge d'initiative étendue dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles, avec une responsabilité complète de son travail.
Niveau 6	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 6	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux approfondis d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner de la compréhension et de l'utilisation critique des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité ainsi que des différentes dimensions et contraintes de la situation en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions pertinentes (ou nouvelles) dans le cadre de la résolution de problèmes ou de situations complexes	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles.

Niveau 7	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 7	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux hautement spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner d'une maîtrise et d'une réflexion critique en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions innovantes dans le cadre du développement de savoirs, de projets (ou de procédures).	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations inédites d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.
Niveau 8	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 8	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux les plus avancés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique ou à l'interface de plusieurs domaines permettant de témoigner d'une expertise reconnue en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue d'étendre et de redéfinir de manière singulière et significative les savoirs (et procédures) existants dans le cadre de la recherche et/ou de l'innovation.	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations les plus avancées, à la pointe d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française définissant les profils de certification de l'« Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente », du/de la « Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire », du/de la « Garçon/Serveuse de restaurant, Premier/Première chef de rang, Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule »

Bruxelles, le 23 janvier 2019.

**Le Ministre-Président, en charge de l'Egalité des chances et des Droits des femmes,**

**Rudy DEMOTTE**

**La Ministre de l'Education,**

**Marie-Martine SCHYNS**

Annexe 2 à l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française définissant les profils de certification de l'« Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente », du/de la « Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire », du/de la « Garçon/Serveuse de restaurant, Premier/Première chef de rang, Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule »





**Profil certification**  
**Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire**  
**Enseignement secondaire ordinaire et spécialisé de forme 4**  
**de plein exercice ou en alternance**

Approuvé par le Gouvernement en date du ... / ... / ...



Éducation et formation  
tout au long de la vie

aniti



Gouv. **FÉDÉRATION** du ... / ... / ...  
NATIONALE BRUXELLOISE

# Guide de lecture

## Entrée en matière

Ce guide de lecture a pour objectif de faciliter la compréhension des profils de certification rédigés dans le cadre du dispositif de la Certification par Unités (CPU)<sup>1</sup>. Il n'a pas l'ambition d'un guide méthodologique qui donnerait les conseils de mise en œuvre du profil. Ce travail revient aux différents réseaux d'enseignement qui proposeront les programmes et outils pédagogiques ainsi que les formations et les accompagnements utiles.

Le profil de certification est un document qui dit tout ce qu'il faut savoir d'une option de base groupée dans l'enseignement ordinaire et spécialisé de forme 4, organisée en référence à un ou plusieurs profil(s) de formation<sup>2</sup> du Service Francophone des Métiers et des Qualifications (SFMQ)<sup>3</sup>. Toute Option de Base Groupée (OBG), toute formation organisée dans le régime de la CPU doit s'appuyer sur un profil de certification.

Le profil de certification est conçu comme un document de travail pour l'équipe éducative parce que les enseignants devront se répartir les apprentissages nécessaires aux acquis des jeunes en formation et parce qu'il donne aussi des indications aux enseignants de la formation générale. En effet, le profil de certification entend établir des articulations manifestes avec les cours de formation générale qu'ils soient organisés dans la formation générale ou dans la formation optionnelle.

## Modalités de lecture

Dans la première partie, le lecteur trouvera une vision globale du parcours d'apprentissage et notamment des informations administratives sur la dénomination et les composantes de l'OBG et/ou de la formation (durée de formation, durée des stages, positionnement par rapport au Cadre Francophone de Certification (CFC)<sup>4</sup>, dénomination du ou des certificat(s) de qualification, ...). Un tableau explicite la correspondance entre les Activités Clés (AC)<sup>5</sup> du profil métier<sup>6</sup> et les unités d'acquis d'apprentissage (UAA)<sup>7</sup> du profil de formation.

La deuxième partie développe les contenus de la formation structurés en UAA déclinée en savoirs, aptitudes et compétences.

<sup>1</sup> **Certification par unités d'acquis d'apprentissage (C.P.U.)** : dispositif organisant la certification des savoirs, aptitudes et compétences professionnels en unités d'acquis d'apprentissage. Complément d'informations sur le site de la CPU [www.cpu.cfwb.be](http://www.cpu.cfwb.be)

<sup>2</sup> **Profil formation (P.F.)** : profil qui est commun à tous les opérateurs d'enseignement et de formation, il est composé : des acquis d'apprentissages (AA) (savoirs, aptitudes, autonomie et responsabilité) réalisés sur base du profil métier ; des Unités d'acquis d'apprentissage (UAA) ; d'un profil d'équipement, qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation.

<sup>3</sup> Consulter le site du SFMQ pour de plus amples informations [www.sfmq.cfwb.be](http://www.sfmq.cfwb.be)

<sup>4</sup> **Cadre Francophone des Certifications (CFC)** : instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération Wallonie-Bruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre européen des Certifications (CEC)

<sup>5</sup> **Activités clés (A.C.)** : activités indispensables pour remplir les missions qui sont confiées au travailleur dans le cadre de sa fonction.

<sup>6</sup> **Profil métier (P.M.)** : profil qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences

<sup>7</sup> **Unités d'acquis d'apprentissage (U.A.A.)** : ensemble cohérent d'acquis d'apprentissage qui peut être évalué et validé.

La troisième partie reprend des éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice des compétences professionnelles. **Cette partie doit être retravaillée par des groupes de travail vu l'arrivée de nouveaux référentiels et le passage de la CPU en 456. Mais elle peut servir de base pour établir des liens entre la formation commune et l'OBG.**

La quatrième partie présente les profils d'évaluation déterminés par le SFMQ. Le lecteur y trouvera les intitulés des attestations de validation, les situations d'évaluation représentatives des UAA et les grilles d'évaluation.

La cinquième partie concerne le profil d'équipement conçu comme une référence permettant aux écoles de se doter de l'équipement indispensable à la formation.

Les annexes contiennent un glossaire et le CFC.

Le bon usage du profil de certification suppose la lecture du profil métier rédigé par le SFMQ avec les partenaires sociaux et les services publics de l'emploi. Ce profil métier est disponible sur le site du SFMQ. Il est généralement assez court et est conçu en trois parties distinctes.

- Le référentiel métier définit le métier en termes de productions et de services attendus. Cette courte définition permet de présenter le métier sous ses différentes facettes de manière claire et complète. Il peut servir à donner une vision du métier aux jeunes en formation.
- Le référentiel métier situe le métier concerné dans une « grappe » qui rassemble les métiers qui sont liés par un même type de productions ou de services. Cette grappe peut être aussi une arborescence qui situe les métiers les uns par rapport aux autres selon le niveau de responsabilité, les liens hiérarchiques, la complexité des tâches.
- Le référentiel des compétences professionnelles liste les AC du métier ciblé et les compétences professionnelles<sup>8</sup> associées.

#### **A propos des références du profil de certification, quelques explications utiles :**

- Le profil de certification peut se référer à un seul profil de formation du SFMQ et donne lieu à la délivrance d'un certificat de qualification à un métier. C'est le cas le plus simple. Cependant, il peut arriver que le profil de certification organise plusieurs profils de formation du SFMQ au sein d'une option de base groupée ou d'une formation. C'est le cas lorsqu'on constate une grande proximité des compétences professionnelles entre deux ou plusieurs métiers. Dans ce cas, le profil de certification donne lieu à la **délivrance de plusieurs certificats de qualification, un par profil de formation concerné**. Les certificats de qualification sont décernés sur décision du jury de qualification lorsque toutes les unités du profil concerné sont validées.
- Les stages sont obligatoires pour les options de base groupées et les formations organisées dans le régime de la CPU : le profil de certification propose une fourchette très souple entre un seuil minimum (sous lequel la formation n'est pas valide) et maximum, dans le respect de la législation<sup>9</sup>. Les lois concernant l'enseignement ordinaire et l'enseignement

<sup>8</sup> **Compétence professionnelle** : pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.

<sup>9</sup> Voir détails dans : Décret du 05 décembre 2013 modifiant les grilles horaires dans la section de qualification de l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice et organisant les stages dans l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice et dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3 et de forme 4.

spécialisé<sup>10</sup> proposent aussi une typologie des formes de stages. Ces dispositions permettront à chaque établissement d'intégrer cette forme d'apprentissage dans leur organisation spécifique.

- Le positionnement de la certification par rapport au CFC qui comporte huit niveaux doit être pris comme une information utile pour situer l'OBG ou la formation par rapport à d'autres OBG ou formations.

#### A propos du parcours d'apprentissage, quelques explications utiles

Le tableau récapitulatif de la formation proposée par le profil de certification **recommande un ordre de déroulement des unités, donne une estimation temporelle** pour chaque unité et alloue les points ECVET<sup>11</sup>. **Dans ce tableau, chaque unité est identifiée par son intitulé strict correspondant parfaitement à celui du profil de formation du SFMQ. La numérotation correspond aussi à la numérotation du profil de formation.**

En matière de découpage en unités, le profil de certification peut être amené à regrouper les unités du profil de formation du SFMQ en raison de leur multiplicité.

- La recommandation d'un ordre pour aborder les unités tient compte des éléments prescrits par le SFMQ. C'est la logique de la complexité croissante des apprentissages liés aux actes techniques qui prévaut en général.

Le choix de la première unité est délibéré. Quel que soit le profil de certification, cette entrée dans l'apprentissage doit permettre au jeune de prendre contact avec des AC du cœur du métier, dans le respect de la complexité des apprentissages.

La **recommandation** d'un ordre pour aborder les unités a aussi pour objectif d'harmoniser les parcours d'apprentissage entre les différents établissements scolaires. Il ne s'agit pas de favoriser la mobilité des jeunes en formation, mais d'aider les jeunes et leurs équipes éducatives dans la gestion de la mobilité existante.

- **L'estimation temporelle** donne des indications sur les durées des apprentissages. Le temps imparti à chaque unité doit permettre de mettre en place les apprentissages nécessaires aux acquis (y compris les périodes de stages), mais aussi les temps de médiation et les évaluations formatives proposées aux jeunes en vue de les préparer à l'épreuve de fin d'unité. Elle table sur une année de **30 semaines** qui peut être prise comme une convention de comptage pour des répartitions équilibrées dans les grilles horaires et sur l'année. En réalité, le total des durées est toujours compris entre **25 et 27 semaines**. Les semaines restantes (de 3 à 5) sont à disposition des établissements pour les « **semaines-projets** » (voir le **parcours d'apprentissage et le guide de mise en œuvre de la CPU**).

<sup>10</sup> Voir détails dans : Loi du 19 juillet 1971 relative à la structure générale et à l'organisation de l'enseignement secondaire / Décret du 3 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé / Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 15 mai 2014 fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire ordinaire et dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 4 / Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 15 mai 2014 fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3

<sup>11</sup> **Points ECVET** (tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « European Credit for vocational education and training ») : représentation numérique du poids global des acquis d'apprentissage exigés pour la délivrance d'un certificat de qualification et du poids relatif de chacune des unités par rapport à la certification.

- L'estimation temporelle prévoit généralement une durée supérieure à la moyenne pour la première unité. En effet, cette première unité doit assurer plusieurs fonctions :
  - A travers les premières activités, donner au jeune (en provenance d'origines diverses comme le système scolaire l'autorise) une vision globale de son futur métier pour l'y accrocher. L'entrée dans l'apprentissage doit mettre le jeune en contact avec les AC du cœur du métier, dans le respect de la complexité des apprentissages. Cette première expérimentation conduira certains jeunes à envisager une réorientation. A cet effet, dans l'enseignement ordinaire et spécialisé de forme 4, la date prévue pour un changement d'orientation en quatrième année a été fixée au 15 janvier de l'année scolaire<sup>12</sup> et en cinquième année, au 15 novembre de l'année scolaire.
  - En raison des parcours scolaires différents qui donnent des profils de jeunes très variés, proposer des activités qui permettent de dépiquer les atouts et faiblesses du jeune par rapport au métier, pour organiser ensuite les apprentissages. C'est une voie pour l'individualisation des apprentissages, la gestion des remises à niveau sur les prérequis et des arrivées tardives.
  - Installer durablement les premières compétences.
- La pondération ECVET prend par convention le nombre de soixante points pour une année scolaire. **Les points attribués aux unités traduisent le poids respectif et relatif de chaque unité par rapport aux autres, et à l'ensemble de la formation.**

Le poids se calcule en fonction de l'importance que revêtent les AC du métier, travaillées dans l'unité. Cela permet aux équipes éducatives et aux jeunes qu'ils forment de cibler les AC qui sont au cœur du métier. L'addition des points ECVET ne présente donc aucun intérêt.

Cette pondération n'a pas de lien direct avec le nombre de semaines dévolu aux apprentissages dont la logique d'attribution a été expliquée plus haut. Une durée importante peut être due à la complexité des apprentissages à mener (facteur temps et synthèse de connaissances et d'aptitudes) alors que cette activité ne sera pas exercée fréquemment ni longtemps (poids ECVET).
- Le référentiel de formation fait explicitement référence au profil métier par la mention de ses AC dans le tableau de correspondance des AC avec les UAA. Le document permet ainsi de vérifier que le profil métier est couvert.

#### **A propos du document présentant la correspondance entre les AC du profil métier et les UAA du profil de formation**

Ce document produit par le SFMQ a pour objectif de montrer les liens entre le profil métier et le profil de formation. Rappelons que le profil métier est rédigé avec les partenaires sociaux et les services publics de l'emploi alors que le profil de formation est rédigé avec les opérateurs de la formation et de l'enseignement. Ces deux documents obéissent à deux logiques différentes :

- Le profil métier décrit la vision que le secteur a du métier à enseigner et recourt au concept d'AC qu'il décline en compétences professionnelles.

---

<sup>12</sup> Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 20, §3.

- Le profil de formation, sur la base du profil métier, définit les UAA qui couvriront toutes les AC du métier. Les unités proposent un assemblage des AC ou de parties d'entre elles en suivant une logique propre à l'apprentissage : de l'élémentaire au plus complexe, en respectant la logique d'effectuation des tâches, en respectant les conditions optimales d'apprentissage...

Le tableau de correspondance permet de vérifier que toutes les AC ont été couvertes par les apprentissages et il se révèle aussi un outil très utile pour la bonne utilisation des profils d'évaluation.

**Attention**, ce document établit les correspondances entre les AC du profil métier et les UAA du profil de formation du SFMQ. Lorsque deux profils de formation sont regroupés, les AC semblables, donnant lieu à des UAA identiques ou largement communes à plusieurs profils, ne sont pas répétées. Une analyse très rigoureuse des contenus de chacune des unités constituant les profils de formation a été réalisée pour garantir la parfaite correspondance du profil de certification.

# Table des matières

<b>Première partie</b> .....	9
Références du profil de certification .....	10
Parcours d'apprentissage.....	11
Correspondance Activités Clés (AC) – Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA) du profil de formation.....	12
<b>Deuxième partie</b> .....	22
Unités d'acquis d'apprentissage .....	23
UAA 1 Montage d'une installation d'éléments rigides assemblés par emboîtement (V.M.C., canalisation électrique, ...)	23
UAA 3 Façonnage et placement d'une tuyauterie en matière synthétique.....	35
UAA 2 Façonnage et placement d'une tuyauterie métallique mince par soudo-brasage, assemblage mécanique et sertissage.....	42
UAA 4 Façonnage et placement d'une tuyauterie en acier fileté.....	49
UAA 5 Placement et raccordement d'appareillages de chauffage.....	56
UAA 6 Façonnage et placement de conduites d'évacuation des eaux usées .....	65
Placement et raccordement d'appareils sanitaires.....	65
<b>Troisième partie</b> .....	75
Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier .....	76
<b>Quatrième partie</b> .....	77
Profil d'Evaluation des unités d'acquis d'apprentissage .....	78
<b>Cinquième partie</b> .....	91
Profil d'équipement.....	92
<b>Annexes</b> .....	954
Glossaire CPU.....	965
Le cadre francophone des certifications .....	98

# Première partie



# Références du profil de certification

**Intitulé de l'option de base groupée concernée :**

Monteur/ Monteuse en chauffage et sanitaire

**Code de l'option :**

3423

**Durée en année(s) scolaire(s) sur laquelle est organisée l'option groupée**

3 années

**Profil(s) de formation au(x)quel(s) se réfère(nt) l'option groupée**

Profil de formation du/de la « Monteur/ Monteuse en chauffage et sanitaire » produit par le SFMQ et approuvé par le Gouvernement en date du 4 mars 2015.

**Nombre minimum et nombre maximum de semaines de stage sur 3 années au service des apprentissages de la formation concernée**

Nombre minimum de semaines de stages : 8 semaines

Nombre maximum de semaines de stages : 19 semaines

 Dans l'enseignement en alternance : sans objet

**Certificat de qualification délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le ou les profils de formation concernés**

CQ Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire.

**Positionnement provisoire de la certification par rapport au cadre francophone des certifications (CFC) :**

Niveau 3

## Parcours d'apprentissage

Le parcours d'apprentissage proposé par le profil de certification **recommande** un ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage, donne **une estimation temporelle** pour chaque unité et alloue les points ECVET (180 pour les trois années).

	Ordre de déroulement des UAA <sup>13</sup>	Intitulé	Nbre de semaines	ECVET
1 <sup>ère</sup> année	UAA 1	Montage d'une installation d'éléments rigides assemblés par emboîtement (V.M.C., canalisation électrique, ...)	8	25
	UAA 3	Façonnage et placement d'une tuyauterie en matière synthétique	5	15
	UAA 2	Façonnage et placement d'une tuyauterie métallique mince par soudo-brasage, assemblage mécanique et sertissage	14	10
2 <sup>ème</sup> année	UAA 4	Façonnage et placement d'une tuyauterie en acier fileté	9	10
	UAA 5	Placement et raccordement d'appareillages de chauffage	18	60
3 <sup>ème</sup> année	UAA 6	Façonnage et placement de conduites d'évacuation des eaux usées Placement et raccordement d'appareils sanitaires	27	60

+ semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours pédagogiques,... La liberté de chaque établissement est totale quant à l'utilisation des « semaines-projets » pourvu qu'un lien réel soit établi avec la formation ou le projet d'établissement.  
La programmation et le contenu de ces semaines doivent être repris dans le plan de mise en œuvre (PMO).

<sup>13</sup> Chaque unité est identifiée par son intitulé strict correspondant parfaitement à celui du profil de formation du SFMQ. La numérotation correspond aussi à la numérotation du profil de formation.

# Correspondance Activités Clés (AC) – Unités d’Acquis d’Apprentissage (UAA) du profil de formation

Pour comprendre le tableau produit par le **SFMQ** ci-dessous, il est important de rappeler que le **profil métier**, rédigé avec les partenaires sociaux et les services publics de l’emploi, liste notamment les AC du métier ciblé et les compétences professionnelles associées sur base duquel le **profil de formation**, rédigé avec les opérateurs de la formation et de l’enseignement, définit les UAA.

Les unités proposent un assemblage des AC ou de partie d’entre elles en suivant une logique propre à l’apprentissage.

**Attention**, ce tableau établit donc les correspondances entre les AC du profil métier et les UAA du **profil de formation** du SFMQ.

AC1 : PRÉPARER LE CHANTIER							
CP	CPD	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6
1.1. Déterminer les phases d’exécution du travail à effectuer	1.1.1. Vérifier les apports d’énergie disponibles	1A2	2A2	3A2	4A2	5A2	6A2
		1A1	2A1	3A1	4A1	5A1	6A1
1.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel	1.2.1. Effectuer un contrôle quantitatif des matières et du matériel	1B1	2B1	3B1	4B1	5B1	6B1
		1B1	2B1	3B1	4B1	5B1	6B1
	1.2.2. Effectuer un contrôle qualitatif des matières et du matériel (dimensions, unités de livraison, matière, couleur, emballage, référence du fabriquant)	1B1	2C1	3C1	4B1	5B1	6B1
		1B1	2C1	3C1	4B1	5B1	6B1
1.2.3. Prévenir le supérieur hiérarchique de toute anomalie suivant les procédures en vigueur dans l’entreprise	1B1	2B1	3B1	4B1	5B1	6B1	
1.2.4. Conserver les documents pouvant servir de preuve	1B1	2B1	3B1	4B1	5B1	6B1	

<b>1.3. Acheminer les matériaux et matériel sur le lieu de mise en œuvre</b>	1.3.1. Choisir les matières et matériel nécessaires pour le chantier suivant les consignes reçues	1C1				
	1.3.2. Organiser le rangement des matières et matériel dans le moyen de transport	1C2				

**AC2 : (Dé) poser des canalisations, tuyauteries, serpentins dans le sol, gaines de ventilation et câblages des systèmes de chauffage, de sanitaire et de ventilation mécanique contrôlée –VMC**

CP	CPD	UAA1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6	
<b>2.1. Préparer le poste de travail</b>	2.1.1. Prendre connaissance des différentes tâches reprises dans la fiche de travail	1A1	2A1	3A1	4A1			
	2.1.2. Identifier les lieux et les contraintes	1A2	2A2	3A2	4A2			
	2.1.3. (Dé) monter et/ou contrôler et/ou utiliser les échafaudages et/ou échelles selon les normes en vigueur	TRANSVERSAL						
	2.1.4. Protéger l'environnement de travail (lieu de l'activité et zones de passage)	1A2	2A2	3A2	4A2			
	2.1.5. Assurer le repérage par les couleurs conventionnelles, l'isolation et la protection des canalisations électriques et tuyauteries	1A2	2A2	3A2	4A2			
	2.1.6. Préparer l'outillage et les fournitures nécessaires à partir de plans, de consignes données par un supérieur hiérarchique	1C1	2C1	3C1	4C1			
	2.1.7. Assurer la maintenance de premier niveau des outils	1C1/1K1	2C1/2G1	3C1/3G1	4C1/4G1			

<b>2.2. Réaliser les tranchées, saignées et percements</b>	2.2.1. Interpréter un plan (isométrique, unifilaire, bifilaire, d'architecte, ...)	1D1						
	2.2.2. Réaliser le tracé des canalisations, tuyauteries et gaines sur les supports	1E1						
	2.2.3. Percer les murs, les cloisons et les planchers	1D2						
	2.2.4. Creuser des saignées et des tranchées	1D3						
<b>2.3. Façonner les tuyauteries</b> (tube d'acier à paroi mince/tube de précision, cuivre, inox, matières plastique : PVC-C (polychlorure de vinyle chloré), PVC-U (polychlorure de vinyle sans plastifiant), PE (polyéthylène), PER (polyéthylène réticulé), (polybutène), (polypropylène), ABS (acrylonitrile butadiène styrène), tuyau multicouche...)	2.3.1. Mesurer et tracer les tuyaux		2C1	3C1	4D1			6E2
	2.3.2. Couper les tuyaux au moyen d'outils appropriés à la nature des matières		2C2	3C2	4D2			6E3
	2.3.3. Cintrer les tuyaux au moyen d'outils appropriés à la nature des matières		2C3	3C3	4D3			6E4
	2.3.4. Assurer la finition des tuyaux (ébarbage, ébavurage, caillrage, ...) au moyen d'outils appropriés à la nature des matières (meuleuse d'angle, lime, papier à l'émeri)			2DC	3C4	4D4		
<b>2.4. Poser les tuyauteries avec leurs accessoires et fixations</b>	2.4.1. Choisir les moyens d'ancrage adéquats		2D1	3D1	4C1	5D1		6D1
	2.4.2. Poser les moyens d'ancrage selon les plans, la règle pratique générale ou les instructions d'un supérieur hiérarchique au moyen d'outils adéquats		2D1	3D1	4C1	5D1		6D1
	2.4.3. Placer les tuyauteries et les accessoires			3E1	4E1			
	2.5.1. Préparer les assemblages (battage, évasements, ...) en fonction des matières utilisées		2E1	3E1	4E1			
<b>2.5. Assembler les tuyauteries et leurs accessoires</b>	2.5.2. Appliquer les procédures de montage des différents	1F7	2E2	3E2	4E2	5E1		6F1

<b>2.6. Façonner et placer des conduites d'évacuation des eaux usées</b>	fabricants de								
	- sanitaire								
	- chauffage (traditionnel, par le sol, géothermique, aéothermique, solaire thermique,...)								
	- ventilation mécanique contrôlée –VMC,								
	- conditionnement d'air								
	2.5.3. Appliquer les techniques de brasage (fort et tendre) et de soudage oxyacétylénique			2E3				5E2	6F2
	2.5.4. Appliquer les techniques de soudage plastique (thermo fusion, miroir, socket, ...)					3E3			
	2.5.5. Appliquer les techniques d'accouplage, (de filetage, de sertissage, de boulonnage, vissage et de cintrage, ...)						4E3	5E4	6F3
	2.6.1. Choisir les tuyaux pour les conduites conformément aux instructions et au plan								6E1
	2.6.2. Mesurer et tracer les tuyaux ...								6E2
	2.6.3. Couper les tuyaux au moyen d'outils appropriés à la nature des matières								6E3
	2.6.4. Cintrer les tuyaux au moyen d'outils appropriés à la nature des matières								6E4
2.6.5. Assurer la finition des tuyaux (ébarbage, ébavurage, caillrage, ...) au moyen d'outils appropriés à la nature des matières								6E5	
2.6.6. Fabriquer et/ou monter des jonctions en présence de différents types de tuyaux								6E6	
2.6.7. Façonner et poser les conduites de (dés) aération								1F2/3/4/6/7	
2.6.8. Réaliser les raccordements avec, d'une part, la conduite de service et, d'autre part, les appareils sanitaires								6E7	
2.6.9. Utiliser différents systèmes de pompage								6E8	

2.7. Raccorder les tuyauteries aux réseaux de distribution/évacuation et/ou aux sources d'énergie sauf électricité	2.7.1. Effectuer les branchements hydrauliques					5F1	6G1
	2.7.2. Vérifier l'absence de fuites dans l'ensemble de l'installation					5F1	6G1
	2.7.3. Assurer le rinçage des installations					5F1	6G1
2.8. Contrôler les tuyauteries avec leurs accessoires et fixations	2.8.1. Contrôler l'esthétique du placement des conduits, des canalisations	2F1	3F1	4F1			
	2.8.2. Mettre les tuyauteries sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression	2F2	3F2	4F2			
	2.8.3. Vérifier la pression attendue à chaque point de distribution	2F2	3F3	4F2			
2.9. Vidanger et déposer les tuyauteries, canalisations et gaines	2.9.1. Vérifier la présence ou non de substances nocives ou produits dangereux					5C1	6C1
	2.9.2. Prendre les mesures préventives dictées par la législation en cas de présence de substances nocives ou produits dangereux					5C2	6C2
	2.9.3. Appliquer les procédures de démontage					5C4	6C4
	2.9.4. Manipuler et évacuer les substances nocives et produits dangereux dans le respect de la législation					5C3	6C3
2.10. Façonner, assembler, placer et contrôler les canalisations électriques et câblages avec leurs accessoires et fixations (à partir du coffret d'isolement de la chaudière et/ou de la ventilation)	2.10.1. Reporter le niveau de référence sur les parois				1E1		
	2.10.2. Tracer la position du circuit, boîtiers et canalisations électriques suivant un plan donné				1E1		
	2.10.3. Utiliser les moyens d'ancrage prévus				1E2		
	2.10.4. Sceller les boîtiers				1E2		

2.11. Façonner et assembler les gaines avec leurs accessoires et fixations	2.10.5. Couper les canalisations électriques au moyen d'outils appropriés à la nature des matières	1E3					
	2.10.6. Cintrer les canalisations électriques au moyen d'outils appropriés à la nature des matières	1E3					
	2.10.7. Placer les canalisations électriques du circuit et des équipotentielles supplémentaires (raccordement à la terre)	1E4					
	2.10.8. Tirer et repérer les câbles électriques selon les règles de bonne pratique	1E4					
	2.10.9. Contrôler l'esthétique du placement des conduits, des canalisations électriques et des boîtiers apparents	1E5					
	2.11.1. Démontez l'installation de ventilation existante ou une partie de celle-ci	1F1					
	2.11.2. Tracer la position des différentes gaines (de ventilation, de ventilation de la chaufferie, d'évacuation des produits de combustion, d'aération de chauffage et de ventilation mécanique contrôlée pour le résidentiel)	1F2					
	2.11.3. Mesurer et tracer les gaines	1F3					
	2.11.4. Couper les gaines au moyen d'outils appropriés à la nature des matières	1F4					
	2.11.5. Cintrer les gaines au moyen d'outils appropriés à la nature des matières	1F5					
2.11.6. Assurer la finition des gaines (ébarbage, ébavurage, calibrage, ...) au moyen d'outils appropriés à la nature des matières	1F6						



	2.11.7. Appliquer les techniques d'assemblages déterminées par le fabriquant	1F7					
2.12. Placer et contrôler les gaines avec leurs accessoires et fixations	2.12.1. Utiliser les moyens d'ancrage prévus	1G1					
	2.12.2. Poser les gaines	1G1					
	2.12.3. Contrôler l'esthétique du placement des gaines et des accessoires	1G2					
2.13. Assurer la continuité de l'isolant thermique	2.13.1. Prendre les mesures préventives dictées par la législation en cas de présence de substances nocives ou produits dangereux	1I1					
	2.13.2. Placer un isolant souple, semi-rigide, rigide panneau sandwich, mousses diverses, isolants naturels,...	1I1					
	2.13.3. Eviter les ponts thermiques	1I1					
	2.13.4. Assurer la continuité de l'isolation autour des percements	1I1					
2.14. Ragraier	2.14.1. Assurer les réparations de maçonnerie, plafonnage, de carrelage, ...	1J1					
2.15. Ranger le poste de travail	2.15.1. Ranger l'outillage et en assurer la maintenance de premier niveau	1K1	2G1	3G1	4G1	5H1	6I1
	2.15.2. Nettoyer le poste de travail	1K2	2G2	3G2	4G2	5H2	6I2
	2.15.3. Trier, évacuer les déchets	1K2	2G2	3G2	4G2	5H2	6I2

<b>AC3 : (Dé) monter les équipements des systèmes de chauffage, de sanitaire, de ventilation mécanique contrôlée –VMC et de conditionnement d'air</b>								
<b>CP</b>	<b>CPD</b>	<b>UAA1</b>	<b>UAA2</b>	<b>UAA3</b>	<b>UAA4</b>	<b>UAA5</b>	<b>UAA6</b>	
<b>3.1. Préparer le poste de travail</b>	3.1.1. Prendre connaissance des différentes tâches reprises dans la fiche de travail	1A1				5A1	6A1	
	3.1.2. Identifier les lieux et les contraintes	1A2				5A2	6A2	
	3.1.3. (Dé) monter et/ou contrôler et/ou utiliser les échafaudages et/ou échelles selon les normes en vigueur	<b>TRANSVERSAL</b>						
	3.1.4. Protéger l'environnement de travail (lieu de l'activité et zones de passage)	1A2				5A2	6A2	
	3.1.5. Assurer le repérage par les couleurs conventionnelles, l'isolation et la protection des canalisations électriques et tuyauteries	1A2				5A2	6A2	
<b>3.2. Vidanger et démonter totalement ou partiellement les équipements de chauffage de sanitaire</b>	3.1.6. Préparer l'outillage et les fournitures nécessaires à partir de plans, de consignes données par un supérieur hiérarchique	1C1				5B1	6B1	
	3.1.7. Assurer la maintenance de premier niveau des outils	1D1				5B1	6B1	
	3.2.1. Vérifier la présence ou non de substances nocives ou produits dangereux					5C1	6C1	
	3.2.2. Prendre les mesures préventives dictées par la législation en cas de présence de substances nocives ou produits dangereux					5C2	6C2	
	3.2.3. Appliquer les procédures de démontages					5C4	6C4	
	3.2.4. Appliquer les règles dictées par la loi pour la manipulation et l'évacuation de substances nocives ou produits dangereux					5C3	6C3	

3.3. Placer, équiper et raccorder les appareils de chauffage et de sanitaire	3.3.1. Appliquer les procédures de montage des différents fabricants de - sanitaire - chauffage (traditionnel, par le sol, géothermique, aérothermique, solaire thermique, ...) - ventilation mécanique contrôlée (VMC), - conditionnement d'air					5E1	6F1
	3.3.2. Appliquer les techniques de brasage (fort et tendre) de soudage oxyacétylénique					5E2	6F2
	3.3.3. Appliquer les techniques de soudage plastique (thermo fusion, miroir, socket, ...)					5E3	
	3.3.4. Appliquer les techniques d'accouplage, (de filetage, de sertissage, de boulonnage, vissage et de cintrage, ...)					5E4	6F3
	3.3.5. Assurer le rinçage des installations					5E5	6F4
	3.3.6. Raccorder l'appareillage aux différents conduits et canalisations					5E6	6F5
	3.3.7. Effectuer les branchements hydrauliques et autres sauf électriques					5E7	6F6
3.4. Contrôler les installations de chauffage et de sanitaire et remédier aux défauts de conformité et d'étanchéité	3.4.1. Mettre les tuyauteries sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression					5G1	6H1
	3.4.2. Vérifier l'absence de fuites dans l'ensemble de l'installation					5G1	6H1
	3.4.3. Vérifier la pression attendue à chaque point de distribution.					5G1	6H1
3.5. Contrôler les installations de ventilation avec leurs accessoires et	3.4.4. Contrôler le fonctionnement des appareils et équipements sanitaires					5G2	6H2
	3.5.1. Contrôler la mise en route				1H1		

<b>fixations et remédier aux défauts de conformité et d'étanchéité</b>	3.5.2. Contrôler le fonctionnement des appareils et équipements	1H2					
	3.5.3. Vérifier l'étanchéité de chaque jonction	1H3					
<b>3.6. Mettre en œuvre l'isolant thermique et phonique</b>	3.6.1. Noter l'ordre de pose des isolants en place et des matériaux	1I1					
	3.6.2. Placer un isolant souple, semi-rigide, rigide panneau sandwich, mousses diverses, isolants naturels, ...	1I1					
	3.6.3. Eviter les ponts thermiques	1I1					
	3.6.4. Assurer la continuité de l'isolant autour des percements	1I1					
<b>3.7. Ragraier</b>	3.7.1. Assurer les réparations éventuelles de maçonnerie, plafonnage, de carrelage, ...	1J1					
<b>3.8. Ranger le poste de travail</b>	3.8.1. Ranger l'outillage et en assurer la maintenance de premier niveau	1K1				5H1	6I1
	3.8.2. Nettoyer le poste de travail	1K2				5H1	6I1
	3.8.3. Trier, évacuer les déchets	1K2				5H2	6I2

# Deuxième partie

*Certification Par Unités — Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire — Approuvé par le Gouvernement en date du ... / ... / ...*

Page 22 sur 103

# Unités d'acquis d'apprentissage (UAA)

L'UAA du profil certification, qui est propre à l'enseignement, correspond à une ou plusieurs UAA du Profil Formation fourni par le SFMIQ.

Éléments découlant du référentiel de compétences professionnelles qui ne pourront devenir « objet d'apprentissage » (éléments grisés dans le présent document).

UAA 1	Montage d'une installation d'éléments rigides assemblés par emboîtement (V.M.C., canalisation électrique, ...)	
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<b>AC1 : Préparer le chantier</b> <b>AC2 : (Dé) poser des canalisations, tuyauteries, serpentins dans le sol, gaines de ventilation et câblages des systèmes de chauffage, de sanitaire et de ventilation mécanique contrôlée –VMC</b> <b>AC3 : (Dé) monter les équipements des systèmes de chauffage, de sanitaire, de ventilation mécanique contrôlée –VMC et de conditionnement d'air</b>	
<b>1.1. Préparer le poste de travail</b>		
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	<b>COMPÉTENCES</b>
<b>1.1.1. Ordonnancer les activités reprises dans la fiche de travail</b>		
- La fiche de travail : <ul style="list-style-type: none"> <li>• structure, contenus, objectifs</li> </ul> - La terminologie professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier</li> </ul> - Les étapes d'exécution du travail	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les rubriques d'une fiche de travail</li> <li>❖ Extraire l'information</li> <li>❖ Recueillir les données utiles</li> <li>❖ Identifier et ordonnancer les étapes d'exécution du travail</li> </ul>	C.1. Préparer le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)

<b>1.1.2. Gérer les lieux, les contraintes, les apports d'énergie disponibles</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les parois et les matériaux rencontrés :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, caractéristiques</li> </ul> </li> <li>- Les couleurs conventionnelles pour l'identification des canalisations électriques, et câblages, tuyauteries (gaz, eau, mazout, ...) et accessoires</li> <li>- Les techniques et moyens de protection des tuyauteries canalisations et de l'environnement de travail :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• conditions de mise en œuvre, types</li> </ul> </li> <li>- L'outillage et le matériel de détection des canalisations électriques et conduites :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les procédures de détection</li> <li>- La structure des bâtiments</li> <li>- Les impétrants (câbles électriques, ...) :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les contraintes techniques liées au chantier et aux autres intervenants</li> <li>- Les apports d'énergie :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques</li> <li>• Les moyens pour s'assurer de la disponibilité des énergies</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier la pertinence entre les consignes et la réalité du terrain</li> <li>❖ Appliquer les couleurs conventionnelles pour le repérage des canalisations électriques et tuyauteries</li> <li>❖ Protéger les canalisations électriques, tuyauteries l'environnement de travail (lieu de l'activité et zones de passage)</li> <li>❖ Identifier les situations nécessitant une intervention particulière hors compétence du monteur en chauffage et sanitaire</li> <li>❖ Se concerter avec les autres intervenants</li> <li>❖ Identifier les apports d'énergie présents</li> <li>❖ Vérifier leur disponibilité</li> <li>❖ Identifier les activités nécessitant l'apport d'énergie spécifique</li> <li>❖ Communiquer les manquements constatés</li> </ul>
<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>	

<b>1.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel</b>	
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>
<b>COMPÉTENCES</b>	
<b>1.2.1. Effectuer le contrôle des matières et du matériel</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les matières, le matériel, les équipements et les accessoires:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Extraire l'information d'un bordereau de livraison et autres documents et/ou comprendre les consignes orales</li> <li>❖ Identifier les matières et le matériel de l'activité</li> </ul>
<p>C.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le</p>	

<p>- La terminologie professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier (ou de l'activité professionnelle)</li> </ul> <p>- Les documents professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, contenus, objectifs (ex. fiche de travail, bordereau de livraison, note de service, ...)</li> </ul>	<p>professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Contrôler qualitativement et quantitativement les matières et le matériel de l'activité professionnelle</li> <li>❖ Déceler toute anomalie</li> <li>❖ Informer la hiérarchie des anomalies rencontrées (voies orale et/ou écrite) suivant les procédures en vigueur dans l'entreprise</li> <li>❖ Utiliser les termes techniques</li> <li>❖ Conserver les documents pouvant servir de preuves (bordereaux de livraison, rapport de chantier, ...)</li> </ul>	<p>cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
---	--	---

### 1.3. Préparer les matières et matériel nécessaires

SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<p>1.3.1. Choisir les matières et matériel nécessaires pour le chantier suivant les consignes reçues</p> <p>- Les plans, schémas :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• interprétation</li> <li>• signes conventionnels (légende, cotation, échelle, ...)</li> <li>• éléments de plans (cartouche, les vues, coupe, orientation, implantation)</li> </ul> <p>- Les documents professionnels :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, contenus, objectifs (ex. fiche de travail, bordereau de livraison, note de service, fiches signalétiques, ...)</li> </ul> <p>- La terminologie professionnelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier, unités</li> </ul> <p>- Les matières (tuyaux + accessoires) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, utilité caractéristiques, mode de fonctionnement,</li> </ul> <p>- L'outillage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> <p>- Les notions élémentaires de métrage</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ A partir de plans, de schémas, de la fiche de travail, de consignes écrites et orales : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Interpréter les plans et les schémas (isométriques, unifilaires, bifilaires, d'architecte, ...)</li> <li>- Extraire les renseignements utiles</li> <li>- Établir la liste quantitative des matières et de l'outillage</li> <li>- Identifier et sélectionner le matériel</li> <li>- Apprécier visuellement l'état de l'outillage et du matériel</li> <li>- Identifier les situations nécessitant une intervention particulière</li> <li>- Faire remédier aux défauts</li> <li>- Effectuer des métrages simples</li> </ul> </li> </ul>	<p>C.3. Préparer les matières et matériel nécessaires en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>



<b>1.3.2. Organiser le rangement des matières et matériel dans le moyen de transport</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les règles de bonne pratique d'arrimage dans/sur un véhicule</li> <li>- Les conditions de transport, de livraison et de stockage du matériel, des matières et de l'outillage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ S'assurer que l'ensemble de l'outillage matériel, est présent dans le moyen de transport</li> <li>❖ Ranger les matières et matériel de manière rationnelle et sécurisée dans le moyen de transport</li> </ul>
Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations	
Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)	

  

<b>1.4. Réaliser les tranchées, saignées et percements</b>		
SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<p><b>1.4.1. Réaliser le tracé des canalisations, tuyauteries et gaines sur les supports</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les plans, schémas :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• interprétation</li> <li>• signes conventionnels (légende, cotation, échelle, ...)</li> </ul> </li> <li>- éléments de plans (cartouche, les vues, coupe, orientation, implantation)</li> <li>- Les outils de relevé de niveaux et de traçage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Interpréter les plans et les schémas (isométriques, unifilaires, bifilaires, d'architecte, ...)</li> <li>❖ Transposer les données des plans et schémas</li> <li>❖ Utiliser l'outillage approprié (niveau, laser, ...)</li> <li>❖ Marquer les tracés</li> <li>❖ Tenir compte des aspects esthétiques et de l'efficacité des tracés</li> <li>❖ Tenir compte des caractéristiques architecturales du chantier</li> </ul>	<p><b>C.4.</b> Réaliser les tranchées, saignées et percements en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'outillage approprié au perçage des murs, cloisons et planchers :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les techniques de perçage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types</li> </ul> </li> <li>- Le matériel et techniques relatifs à la protection de l'environnement de travail</li> </ul>	<p><b>1.4.2. Percer les murs, les cloisons et les planchers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser l'outillage approprié</li> <li>❖ Respecter les structures du bâtiment et les interdits de perçage en fonction des instructions reçues</li> <li>❖ Percer les murs, les cloisons et les planchers</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le matériel et les techniques relatifs à la protection de l'environnement de travail.</li> <li>- L'outillage approprié aux saignées et tranchées :</li> </ul>	<p><b>1.4.3. Creuser des saignées et des tranchées</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Respecter les consignes de perçage relatives à la préservation de la structure porteuse du bâtiment ou de l'aspect esthétique de parois (mouleurs, ...)</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> <li>Les techniques de réalisation des saignées et tranchées: Types</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser les saignées et tranchées avec l'outillage approprié</li> </ul>	(adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)
--	---	---

## 1.5. Façonner, assembler, placer et contrôler les canalisations électriques et câblages avec leurs accessoires et fixations (à partir du coffret d'isolement de la ventilation)

SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<p>1.5.1. Tracer la position du circuit, boîtiers et canalisations électriques suivant un plan donné</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les signes conventionnels (légende, cotation, échelle, ...)</li> <li>Les éléments de plans (cartouche, les vues, coupe, orientation, implantation)</li> <li>Les outils et instruments de relevé de niveaux et de traçage : <ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interpréter les plans et les schémas (unifilaires, bifilaires, d'architecte, ...)</li> <li>Tracer le niveau de référence</li> <li>Tracer les implantations des différents conduits, boîtiers et canalisations électriques</li> </ul>	<p>C.5. Façonner, assembler, placer et contrôler les canalisations électriques et câblages avec leurs accessoires et fixations (à partir du coffret d'isolement de la ventilation) en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les moyens d'ancrage <ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> <li>techniques de mise en place</li> </ul> </li> <li>Les outils d'ancrage : <ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état.</li> </ul> </li> </ul>	<p>1.5.2. Utiliser les moyens d'ancrage prévus</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner les moyens d'ancrage prévus</li> <li>Utiliser les moyens d'ancrage sélectionnés</li> <li>Sélectionner les outils d'ancrage appropriés</li> <li>Utiliser les outils d'ancrage appropriés</li> <li>Placer les ancrages</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les tubes, goulottes, câbles : <ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p>1.5.3. Façonner les canalisations électriques au moyen d'outils appropriés à la nature des matières</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner les outils de découpe</li> <li>Découper</li> <li>Sélectionner les outils de cintrage</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de coupe :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les outils de cintrage :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;">❖ Cintrer</p>	<p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>
<p style="text-align: center;"><b>1.5.4. Placer les canalisations électriques du circuit et des équipotentielles supplémentaires (raccordement à la terre)</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les tubes, goulottes :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les fils et câbles électriques :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- les liaisons équipotentielles             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Positionner, fixer les tubes, goulottes,</li> <li>❖ Tirer et repérer les fils et câbles électriques</li> <li>❖ Placer des liaisons équipotentielles supplémentaires (raccordement à la terre)</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>
<p style="text-align: center;"><b>1.5.5. Contrôler l'esthétique du placement des conduits, des canalisations électriques et des boîtiers apparents</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'esthétique des canalisations électriques et des boîtiers apparents :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• verticalité, horizontalité, équidistance des attaches et des conduits, alignement, centrage</li> </ul> </li> <li>- Les outils de relevé de niveaux :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Relever les niveaux</li> <li>❖ Assurer l'esthétique du placement des conduits, des canalisations électriques et des boîtiers apparents</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>

## 1.6. Façonner et assembler les gaines avec leurs accessoires et fixations

SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<b>1.6.1. Démonteur l'installation de ventilation existante ou une partie de celle-ci</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La mise hors tension d'une installation et les situations nécessitant une intervention extérieure</li> <li>- Les ventilations et accessoires :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ S'assurer de la mise hors tension de l'installation</li> <li>❖ Placer des protections contre toute dégradation</li> <li>❖ Sélectionner et utiliser l'outillage et machines appropriés</li> </ul>	<p>C.6. Façonner et assembler les gaines avec leurs accessoires et fixations en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et</p>

<p>critères de bon état</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'outillage approprié : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques,</li> </ul> </li> <li>- Le matériel et techniques relatifs à la protection contre les dégradations : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Démontér l'installation de ventilation existante ou une partie de celle-ci</li> </ul>	<p>législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>
<p><b>1.6.2. Tracer la position des différentes gaines (de ventilation, de ventilation de la chaufferie, d'évacuation des produits de combustion, d'aération de chauffage et de ventilation mécanique contrôlée pour le résidentiel)</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les signes conventionnels (légende, cotation, échelle, ...)</li> <li>- Les éléments de plans (cartouche, les vues, coupe, orientation, implantation)</li> <li>- Les outils et instruments de relevé de niveaux et de traçage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les gaines : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Interpréter les plans et les schémas (isométriques, unifilaires, bifilaires, d'architecte, ...)</li> <li>❖ Sélectionner les outils de relevé de niveaux</li> <li>❖ Relever les niveaux</li> <li>❖ Tracer les implantations des gaines</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>
<p><b>1.6.3. Mesurer et tracer les gaines</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les gaines : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les outils de mesure : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les unités de mesure</li> <li>- Les moyens de traçage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils de mesure et de traçage</li> <li>❖ Mesurer et tracer</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)</p>
<p><b>1.6.4. Couper les gaines au moyen d'outils appropriés à la nature des matières</b></p>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de coupe : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils de découpe appropriés</li> <li>❖ Découper</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques</p>

critères de bon état		techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)
<b>1.6.5. Cintrer les gaines au moyen d'outils appropriés à la nature des matières</b>		
- Les outils de cintrage :		
• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état	❖ Sélectionner les outils appropriés ❖ Cintrer	
<b>1.6.6. Assurer la finition des gaines (ébarbage, ébavurage, ...) au moyen d'outils appropriés à la nature des matières</b>		
- Les outils d'ébarbage, ébavurage, ... :		Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations
• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état	❖ Sélectionner les outils appropriés ❖ Assurer la finition des gaines : ébarber, ébavurer, ...	Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)
- Les techniques de finition des gaines (ébarbage, ébavurage, nettoyage, ...)		
<b>1.6.7. Appliquer les techniques d'assemblages déterminées par le fabricant</b>		
- Les techniques d'assemblage V.M.C :		Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations
• Types, domaines d'utilisation, ...	❖ Appliquer les techniques d'assemblage selon les types de gaine VMC ❖ Réaliser des assemblages étanches ❖ Utiliser les outils préconisés par les fabricants	Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe, ...)
<b>1.7. Placer et contrôler les gaines avec leurs accessoires et fixations</b>		
<b>SAVOIRS</b>		
<b>APTITUDES</b>		
<b>COMPÉTENCES</b>		
<b>1.7.1. Poser les gaines et les accessoires sur les moyens d'ancrage prévus</b>		
- Les moyens d'ancrage		C.7. Placer et contrôler les gaines avec leurs accessoires et fixations en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations
• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état	❖ Sélectionner les moyens d'ancrage prévus ❖ Sélectionner les outils d'ancrage appropriés ❖ Utiliser les outils d'ancrage appropriés	
• techniques de mise en place	❖ Placer les ancrages ❖ Fixer les attaches et colliers	
- Les outils d'ancrage :		

<ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> <li>• techniques de mise en place</li> <li>- Les gaines et accessoires : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, techniques et accessoires de fixation</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Placer les gaines et les accessoires</li> </ul>	<p>complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>1.7.2. Contrôler l'esthétique du placement des gaines et des accessoires</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'esthétique du placement des gaines et des accessoires : <ul style="list-style-type: none"> <li>• verticalité, horizontalité, équidistance, alignement, centrage</li> </ul> </li> <li>- Les outils de relevé de niveaux : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Relever les niveaux</li> <li>❖ Assurer l'esthétique du placement des gaines et des accessoires</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<b>1.8. Contrôler les installations de ventilation avec leurs accessoires et fixations et remédier aux défauts de conformité et d'étanchéité</b>		
SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<b>1.8.1. Contrôler la mise en route</b>		
<b>1.8.2. Contrôler le fonctionnement des appareils et équipements</b>		
<b>1.8.3. Vérifier l'étanchéité de chaque jonction</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de contrôle d'étanchéité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les procédures de contrôle d'étanchéité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>C.8. Contrôler les installations de ventilation avec leurs accessoires et fixations et remédier aux défauts de conformité et d'étanchéité en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</li> </ul>
<b>1.9. Mettre en œuvre l'isolant thermique et phonique</b>		
SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<b>1.9.1. Placer un isolant souple, semi-rigide, rigide panneau sandwich, mousses diverses, isolants naturels, ...</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les principes généraux de la PEB               <ul style="list-style-type: none"> <li>• principes de base de l'isolation thermique et phonique, ventilation, étanchéité</li> <li>• conséquences d'une mauvaise pose ou mise en œuvre (pont thermique, déperdition, ...)</li> </ul> </li> <li>- Les techniques et principes de préservation et de réfection de parois de l'enveloppe thermique et phonique du bâtiment</li> <li>- Les isolants</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Placer le matériau d'isolation thermique et phonique de manière uniforme et continue</li> <li>❖ Maintenir l'étanchéité à l'air et l'isolation phoniques des bâtiments</li> <li>❖ Eviter les ponts thermiques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>C.9. Mettre en œuvre l'isolant thermique et phonique en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	
<h2>1.10. Ragrérer</h2>	
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>
<p><b>1.10.1. Assurer les réparations éventuelles de maçonnerie, plafonnage, de carrelage,...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les outils nécessaires aux réparations :             <ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>Les produits de ragréage :             <ul style="list-style-type: none"> <li>types, caractéristiques, conditions de mise en œuvre</li> </ul> </li> <li>Les techniques de base de réparation en maçonnerie, plafonnage, carrelage, ...</li> </ul>	<p><b>C.10. Ragrérer en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils et la technique de réparation en fonction du travail à effectuer</li> <li>❖ Ragrérer (techniques de base de ragréage en maçonnerie, plafonnage, carrelage, ...)</li> </ul>
<h2>1.11. Ranger le poste de travail</h2>	
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>
<p><b>1.11.1. Ranger l'outillage et en assurer la maintenance de premier niveau</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'outillage :             <ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>Les procédures de rangements propres à l'atelier et au chantier, classification</li> <li>Les procédures de maintenance de premier niveau</li> </ul>	<p><b>C.11. Ranger le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apprécier visuellement l'état de l'outillage</li> <li>❖ Identifier les situations nécessitant une intervention particulière</li> <li>❖ Faire remédier aux défauts</li> <li>❖ Appliquer les instructions de rangement propres à l'atelier et au chantier</li> <li>❖ Assurer la maintenance de premier niveau</li> </ul>
<b>1.11.2. Nettoyer le poste de travail</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les produits et les matériels spécifiques au nettoyage du poste de travail :             <ul style="list-style-type: none"> <li>types, utilité, identification, mode d'utilisation, rangement</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</b></p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de</p>



<p>- Les déchets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, classification</li> </ul>		<p>bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<p><b>Compétences transversales :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter les règles d'hygiène</li> <li>- Respecter les règles de sécurité individuelles et collectives en vigueur dans la profession</li> <li>- Respecter les règles d'ergonomie</li> <li>- Respecter les règles d'environnement (traitement et évacuation des déchets...)</li> <li>- Respecter les législations, réglementations, normes ... en vigueur</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : principes généraux, éléments spécifiques utiles</li> <li>- Respecter le planning convenu</li> </ul>	<p><b>Savoirs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les EPC, EPI spécifiques à cette activité</li> <li>- Les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Les règles d'ergonomie spécifiques à cette activité</li> <li>- Le tri sélectif et l'évacuation des déchets</li> <li>- La réglementation concernant la PEB spécifique à cette activité</li> <li>- La réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Les notions d'organisation et de temps consacrés aux actes techniques</li> </ul>	<p><b>Aptitudes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les équipements de protection collectifs (EPC) et individuels (EPI) spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>- Appliquer les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Appliquer les règles d'ergonomie lors de la manutention</li> <li>- Trier et évacuer les déchets dans le respect des réglementations en vigueur et des règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>- Faire un usage économique et écologique du matériel et des matériaux</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Appliquer le planning convenu</li> </ul>
<p><b>RESPONSABILITE AUTONOMIE COMPLEXITE DU CONTEXTE</b></p>		<p>AUTONOMIE d'exécution dans le respect des données techniques et législations</p> <p>SITUATIONS complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, d'équipements, de techniques, de l'équipe ...)</p>

**GLOSSAIRE :**

- Termes privilégiés :
- « sélectionner » plutôt que « choisir »
- « approprié » plutôt qu' « adéquat »
- « tuyaux » plutôt que « tubes »
- Les termes « canalisation » et « câblages » concernent l'électricité
- Le terme « tuyauterie » concerne le transport des fluides
- Matériel : équipement technique + outillage
- Outillage : outillage manuel (ex. : marteau), manuel mécanique (ex. : pompe à main) et électromécanique (ex. : meuleuse d'angle)
- Accessoire : tout ce qui n'est pas « tuyau » mais est nécessaire à la réalisation d'une tuyauterie, d'une canalisation (ex. : coudes, raccords, joints,...)
- Matières = tuyaux + accessoires
- Fournitures = matières + éléments de chauffage, de ventilation,... à placer

UAA 3	Façonnage et placement d'une tuyauterie en matière synthétique	
<p><b>Activités-clés du profil métier</b></p>	<p>AC1 : Préparer le chantier            AC2 : (Dé) poser des canalisations, tuyauteries, serpentins dans le sol, gaines de ventilation et câblages des systèmes de chauffage, de sanitaire et de ventilation mécanique contrôlée –VMC</p>	
<h3>3.1. Préparer le poste de travail</h3>		
SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<p>3.1.1. Ordonner les activités reprises dans la fiche de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiche de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• structure, contenus, objectifs</li> </ul> </li> <li>- La terminologie professionnelle :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier</li> </ul> </li> <li>- Les contraintes techniques liées au chantier et aux autres intervenants</li> <li>- Les étapes d'exécution du travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les rubriques d'une fiche de travail</li> <li>❖ Extraire l'information</li> <li>❖ Recueillir les données utiles</li> <li>❖ Identifier et ordonner les étapes d'exécution du travail</li> <li>❖ Se concerter avec les autres intervenants</li> </ul>	<p>C.1. Préparer le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<p>3.1.2. Gérer les lieux, les contraintes, les apports d'énergie disponibles</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les parois et les matériaux rencontrés :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, caractéristiques</li> </ul> </li> <li>- Les couleurs conventionnelles pour l'identification des canalisations électriques, et câblages, tuyauteries (gaz, eau, mazout...) et accessoires</li> <li>- Les techniques et moyens de protection des tuyauteries canalisations et de l'environnement de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• conditions de mise en œuvre, types</li> </ul> </li> <li>- L'outillage et le matériel de détection des canalisations électriques et conduites :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les procédures de détection</li> <li>- La structure des bâtiments</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier la pertinence entre les consignes et la réalité du terrain</li> <li>❖ Appliquer les couleurs conventionnelles pour le repérage des canalisations électriques et tuyauteries</li> <li>❖ Protéger les canalisations électriques, tuyauteries l'environnement de travail (lieu de l'activité et zones de passage)</li> <li>❖ Identifier les situations nécessitant une intervention particulière hors compétence du monteur en chauffage et sanitaire</li> <li>❖ Identifier les apports d'énergie présents</li> <li>❖ Vérifier leur disponibilité</li> <li>❖ Identifier les activités nécessitant l'apport d'énergie spécifique</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations            Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les impétrants (câbles électriques, ...) :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les apports d'énergie :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques</li> <li>• Les moyens pour s'assurer de la disponibilité des énergies</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Communiquer les manquements constatés</li> </ul>
--	---

### 3.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel

SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les matières, le matériel, les équipements et les accessoires:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- La terminologie professionnelle :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier (ou de l'activité professionnelle)</li> </ul> </li> <li>- Les documents professionnels :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, contenus, objectifs (ex. fiche de travail, bordereau de livraison, note de service, ...)</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>3.2.1. Effectuer le contrôle des matières et du matériel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Extraire l'information d'un bordereau de livraison et autres documents et/ou comprendre les consignes orales</li> <li>❖ Identifier les matières et le matériel</li> <li>❖ Contrôler qualitativement et quantitativement les matières et le matériel de l'activité professionnelle</li> <li>❖ Déceler toute anomalie</li> <li>❖ Informer la hiérarchie des anomalies rencontrées (voies orale et/ou écrite) suivant les procédures en vigueur dans l'entreprise</li> <li>❖ Utiliser les termes techniques</li> <li>❖ Conserver les documents pouvant servir de preuves (bordereaux de livraison, rapport de chantier, ...)</li> </ul>	<p>C.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

### 3.3. Façonner les tuyauteries en matières synthétiques

SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de mesure de longueur et d'angles :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les unités de mesure</li> </ul>	<p><b>3.3.1. Mesurer et tracer les tuyaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les tuyaux</li> <li>❖ Mesurer et tracer les tuyaux</li> </ul>	<p>C.12. Façonner les tuyauteries en matières synthétiques en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les méthodes de calcul en tuyauterie</li> <li>- Les outils de traçage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>		<p>législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>3.3.2. Couper les tuyaux au moyen d'outils appropriés aux matières synthétiques</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de découpe (ex : scies à main, scies mécaniques, coupe-tubes à guillotine, ...) : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils de coupe appropriés</li> <li>❖ Couper les tuyaux au moyen d'outils appropriés</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>3.3.3. Cintrer les tuyaux au moyen d'outils appropriés aux matières synthétiques</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de cintrage (ex : ressorts à cintrer intérieur, extérieur, pince à cintrer, cintruse électro-hydraulique, cintruse mécano- hydraulique ...) : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils/techniques appropriés de cintrage</li> <li>❖ Cintrer les tuyaux au moyen d'outils appropriés à la nature des matières</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>3.3.4. Assurer la finition des tuyaux (ébarbage, ébavurage, calibrage,.....) au moyen d'outils appropriés aux matières synthétiques</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils d'ébarbage, ébavurage, calibrage (meuleuse d'angle, lime, papier à l'éméri, fraise, ébarboir, calibreuse, mandrin de calibrage) : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, utilité, mode d'utilisation, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils d'ébarbage, ébavurage, calibrage appropriés</li> <li>❖ Ebarber, ébavurer, calibrer,... au moyen des outils choisis</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

### 3.4. Poser les moyens d'ancrage

SAVOIRS		APTITUDES		COMPÉTENCES	
<b>3.4.1. Placer les moyens d'ancrage adéquats</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les moyens d'ancrage <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> <li>• techniques de mise en place</li> </ul> </li> <li>- Les outils d'ancrage :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les moyens d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Utiliser les moyens d'ancrage sélectionnés</li> <li>❖ Sélectionner les outils d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Utiliser les outils d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Placer les ancrages</li> </ul>	<p>C.13. Poser les moyens d'ancrage en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de</p>			

<ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>		bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)
<h3>3.5. Assembler les tuyauteries et leurs accessoires</h3>		
<b>SAVOIRS</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>3.5.1. Préparer les assemblages (battage, évasements, piquages, ...) en fonction de la nature des matières utilisées</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les matières synthétiques (tuyauteries et accessoires): <ul style="list-style-type: none"> <li>types, caractéristiques, domaines d'utilisation</li> </ul> </li> <li>Les assemblages de tuyauterie : <ul style="list-style-type: none"> <li>types, caractéristiques, domaines d'utilisation</li> </ul> </li> <li>Les outils d'assemblage : <ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Positionner et fixer les tuyauteries et les accessoires</li> <li>Sélectionner les moyens d'assemblages appropriés</li> <li>Sélectionner les outils d'assemblage appropriés</li> <li>Préparer les assemblages</li> </ul>	<p>C.14. Assembler les tuyauteries et leurs accessoires en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>3.5.2. Appliquer les procédures de montage des différents fabricants de sanitaire, chauffage (traditionnel, par le sol, géothermique, aérothermique, solaire thermique, ...) ventilation mécanique contrôlée (V.M.C.), conditionnement d'air</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les procédures de montage des tuyauteries et accessoires</li> <li>Les procédures de montage d'accessoires : <ul style="list-style-type: none"> <li>fiches techniques</li> </ul> </li> <li>Les techniques de montage appliquées aux domaines : <ul style="list-style-type: none"> <li>sanitaire</li> <li>chauffage (traditionnel, par le sol, géothermique, aérothermique, solaire thermique, ...)</li> <li>conditionnement d'air</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identifier les procédures de montage reprises dans les fiches techniques</li> <li>Appliquer les procédures de montage des tuyauteries</li> <li>Appliquer les procédures de montage d'accessoires</li> <li>Utiliser les outils préconisés par les fabricants</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>3.5.3. Appliquer les techniques de soudage des matières synthétiques</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le soudage des matières synthétiques (thermo fusion, miroir, accessoires électro soudables, ...) :</li> <li>caractéristiques, utilisation</li> <li>Le matériel et les outils de soudage des matières synthétiques :</li> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appliquer les techniques de soudage des matières synthétiques (thermo fusion, miroir, ...)</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<b>3.6. Contrôler les tuyauteries avec leurs accessoires et fixations</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<b>3.6.1. Contrôler l'esthétique du placement des conduits, des canalisations</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'esthétique du placement des conduits, des canalisations :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• verticalité, horizontalité, équidistance, alignement, centrage</li> </ul> </li> <li>- Les outils de relevé de niveaux:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Relever les niveaux</li> <li>❖ Assurer l'esthétique du placement des conduits, des canalisations</li> </ul>	C.15. Contrôler les tuyauteries avec leurs accessoires et fixations en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)
<b>3.6.2. Vérifier les tuyauteries sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de mise sous pression d'une installation</li> <li>- Les pressions de mise en service et /ou de contrôle adaptées aux installations</li> <li>- Les débits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mettre les tuyauteries sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression</li> <li>❖ Vérifier la distribution (pression, débit, ...) des fluides aux différents points de l'installation</li> <li>❖ Contrôler l'étanchéité des tuyauteries et des accessoires</li> </ul>	Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)
<b>3.7. Ranger le poste de travail</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<b>3.7.1. Ranger l'outillage et en assurer la maintenance de premier niveau</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'outillage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les procédures de rangements propres à l'atelier et au chantier, classification</li> <li>- Les procédures de maintenance de premier niveau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apprécier visuellement l'état de l'outillage</li> <li>❖ Identifier les situations nécessitant une intervention particulière</li> <li>❖ Faire remédier aux défauts</li> <li>❖ Appliquer les instructions de rangement propres à l'atelier et au chantier</li> <li>❖ Assurer la maintenance de premier niveau</li> </ul>	C.11. Ranger le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)

<b>3.7.2. Nettoyer le poste de travail</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits et les matériels spécifiques au nettoyage du poste de travail :</li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, utilité, identification, mode d'utilisation, rangement</li> </ul> <li>- Les déchets :</li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, classification.</li> </ul> <li>- Les fluides possibles :</li> <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, mode de stockage et d'évacuation</li> </ul> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les produits et matériels spécifiques au nettoyage du poste de travail</li> <li>❖ Différencier les déchets et les fluides</li> <li>❖ Trier et évacuer les déchets et les fluides ...</li> </ul>		
<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>			
<b>3.7.2. Nettoyer le poste de travail</b>			
<b>Compétences transversales :</b>	<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>RESPONSABILITE AUTONOMIE COMPLEXITE DU CONTEXTE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter les règles d'hygiène</li> <li>- Respecter les règles de sécurité individuelles et collectives en vigueur dans la profession</li> <li>- Respecter les règles d'ergonomie</li> <li>- Respecter les règles d'environnement (traitement et évacuation des déchets ...)</li> <li>- Respecter les législations, réglementations, normes ... en vigueur</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : principes généraux, éléments spécifiques utiles</li> <li>- Respecter le planning convenu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les EPC, EPI spécifiques à cette activité</li> <li>- Les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Les règles d'ergonomie spécifiques à cette activité</li> <li>- Le tri sélectif et l'évacuation des déchets</li> <li>- La réglementation concernant la PEB spécifique à cette activité</li> <li>- La réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Les notions d'organisation et de temps consacrés aux actes techniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les équipements de protection collectifs (EPC) et individuels (EPI) spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>- Appliquer les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Appliquer les règles d'ergonomie lors de la manutention</li> <li>- Trier et évacuer les déchets dans le respect des réglementations en vigueur et des règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>- Faire un usage économique et écologique du matériel et des matériaux</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Appliquer le planning convenu</li> </ul>	<p>AUTONOMIE d'exécution dans le respect des données techniques et législations</p> <p>SITUATIONS complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, d'équipements, de techniques, de l'équipe ...)</p>

**GLOSSAIRE :**

- Termes privilégiés :
- « sélectionner » plutôt que « choisir »
- « approprié » plutôt qu' « adéquat »
- « tuyaux » plutôt que « tubes »
- Les termes « canalisation » et « câblages » concernent l'électricité
- Le terme « tuyauterie » concerne le transport des fluides
- Matériel : équipement technique + outillage
- Outillage : outillage manuel (ex. : marteau), manuel mécanique (ex. : pompe à main) et électromécanique (ex. : meuleuse d'angle)
- Accessoire : tout ce qui n'est pas « tuyau » mais est nécessaire à la réalisation d'une tuyauterie, d'une canalisation (ex. : coudes, raccords, joints,...)
- Matières = tuyaux + accessoires
- Fournitures = matières + éléments de chauffage, de ventilation,... à placer)



## UAA 2

### Façonnage et placement d'une tuyauterie métallique mince par soudo-brasage, assemblage mécanique et sertissage

<b>Activités-clés du profil métier</b>	<p><b>AC1 : Préparer le chantier</b></p> <p><b>AC2 : (Dé) poser des canalisations, tuyauteries, serpentins dans le sol, gaines de ventilation et câblages des systèmes de chauffage, de sanitaire et de ventilation mécanique contrôlée –VMC</b></p>
--	--

<b>2.1. Préparer le poste de travail</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<b>2.1.1. Ordonnancer les activités reprises dans la fiche de travail</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiche de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• structure, contenus, objectifs</li> </ul> </li> <li>- La terminologie professionnelle :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier</li> </ul> </li> <li>- Les contraintes techniques liées au chantier et aux autres intervenants</li> <li>- Les étapes d'exécution du travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les rubriques d'une fiche de travail</li> <li>❖ Extraire l'information</li> <li>❖ Recueillir les données utiles</li> <li>❖ Identifier et ordonnancer les étapes d'exécution du travail</li> <li>❖ Se concerter avec les autres intervenants</li> </ul>	<p>C.1. Préparer le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>2.1.2. Gérer les lieux, les contraintes et les apports d'énergie disponibles</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les parois et les matériaux rencontrés :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, caractéristiques</li> </ul> </li> <li>- Les couleurs conventionnelles pour l'identification des canalisations électriques, et câblages, tuyauteries (gaz, eau, mazout ...) et accessoires</li> <li>- Les techniques et moyens de protection des tuyauteries canalisations et de l'environnement de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• conditions de mise en œuvre, types</li> </ul> </li> <li>- L'outillage et le matériel de détection des canalisations électriques et conduites :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier la pertinence entre les consignes et la réalité du terrain</li> <li>❖ Appliquer les couleurs conventionnelles pour le repérage des canalisations électriques et tuyauteries</li> <li>❖ Protéger les canalisations électriques, tuyauteries l'environnement de travail (lieu de l'activité et zones de passage)</li> <li>❖ Identifier les situations nécessitant une intervention particulière hors compétence du monteur en chauffage et sanitaire</li> <li>❖ Identifier les apports d'énergie présents</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<p>critères de bon état</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de détection</li> <li>- La structure des bâtiments</li> <li>- Les impétrants (câbles électriques, ...) :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les apports d'énergie :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques</li> <li>• Les moyens pour s'assurer de la disponibilité des énergies</li> </ul> </li> </ul>	<p>Vérifier leur disponibilité</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les activités nécessitant l'apport d'énergie spécifique</li> <li>❖ Communiquer les manquements constatés</li> </ul>	
---	--	--

<b>2.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel</b>		
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	<b>COMPÉTENCES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les matières, le matériel, les équipements et les accessoires:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- La terminologie professionnelle :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier (ou de l'activité professionnelle)</li> </ul> </li> <li>- Les documents professionnels :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, contenus, objectifs (ex. fiche de travail, bordereau de livraison, note de service, ...)</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>2.2.1 Effectuer le contrôle des matières et du matériel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Extraire l'information d'un bordereau de livraison et autres documents et/ou comprendre les consignes orales</li> <li>❖ Identifier les matières et le matériel de l'activité professionnelle</li> <li>❖ Contrôler qualitativement et quantitativement les matières et le matériel de l'activité professionnelle</li> <li>❖ Déceler toute anomalie</li> <li>❖ Informer la hiérarchie des anomalies rencontrées (voies orale et/ou écrite) suivant les procédures en vigueur dans l'entreprise</li> <li>❖ Utiliser les termes techniques</li> <li>❖ Conserver les documents pouvant servir de preuves (bordereaux de livraison, rapport de chantier, ...)</li> </ul>	<p>C.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<b>2.3. Façonner les tuyauteries en Cu</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de mesure de longueur et d'angles :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les unités de mesure</li> <li>- Les méthodes de calcul en tuyauterie</li> <li>- Les outils de traçage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2.3.1. Mesurer et tracer les tuyaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les tuyaux</li> <li>❖ Mesurer et tracer les tuyaux</li> </ul>	<p>C.16. Façonner les tuyauteries en Cu en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de découpe (ex : scies à main, scies mécaniques, coupe-tubes, ...) :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2.3.2. Couper les tuyaux au moyen d'outils appropriés au cuivre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils de coupe appropriés</li> <li>❖ Couper les tuyaux au moyen des outils appropriés</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de cintrage (ex : cintreuse à main, cintreuse électro-hydraulique, cintreuse mécano-hydraulique...) :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2.3.3. Cintrer les tuyaux au moyen d'outils appropriés au cuivre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils et techniques de cintrage appropriés</li> <li>❖ Cintrer les tuyaux au moyen d'outils appropriés</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils d'ébarbage, ébavurage, calibrage (meuleuse d'angle, lime, papier à l'émeri, fraise, ébarboir, calibreuse, mandrin de calibrage) :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, utilité, mode d'utilisation, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>2.3.4. Assurer la finition des tuyaux (ébarbage, ébavurage, calibrage,....) au moyen d'outils appropriés au cuivre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils d'ébarbage, ébavurage, calibrage appropriés</li> <li>❖ Ebarber, ébavurer, calibrer ... au moyen des outils choisis</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<b>2.4. Poser les moyens d'ancrage</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les moyens d'ancrage               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> <li>• techniques de mise en place</li> </ul> </li> <li>- Les outils d'ancrage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<b>2.4.1 Utiliser les moyens d'ancrage prévus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les moyens d'ancrage prévus</li> <li>❖ Utiliser moyens d'ancrage sélectionnés</li> <li>❖ Sélectionner les outils d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Utiliser les outils d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Placer les ancrages</li> </ul>	<p>C.13. Poser les moyens d'ancrage en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>2.5. Assembler les tuyauteries et leurs accessoires</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le cuivre (tuyauteries et accessoires):               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques, domaines d'utilisation</li> </ul> </li> <li>- Les assemblages de tuyauterie :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques, domaines d'utilisation</li> </ul> </li> <li>- Les outils d'assemblage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<b>2.5.1. Préparer les assemblages (évasements, piquages, ...) en cuivre</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Positionner et fixer les tuyauteries et les accessoires</li> <li>❖ Sélectionner les moyens d'assemblages appropriés</li> <li>❖ Sélectionner les outils d'assemblage appropriés</li> <li>❖ Préparer les assemblages</li> </ul>	<p>C.14. Assembler les tuyauteries et leurs accessoires en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de montage des tuyauteries et des accessoires :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• fiches techniques</li> </ul> </li> <li>- Les techniques de montage appliquées aux domaines :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• sanitaire</li> <li>• chauffage (traditionnel, par le sol, géothermique, aérothermique, solaire thermique, ...)</li> </ul> </li> </ul>	<b>2.5.2. Appliquer les procédures de montage des différents fabricants de sanitaire, chauffage (traditionnel, par le sol, géothermique, aérothermique, solaire thermique, ...) conditionnement d'air</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les procédures de montage reprises dans les fiches techniques</li> <li>❖ Appliquer les procédures de montage des tuyauteries</li> <li>❖ Appliquer les procédures de montage d'accessoires</li> <li>❖ Assembler à l'aide des outils préconisés par les fabricants</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>conditionnement d'air</li> </ul>	
<p><b>2.5.3. Appliquer les techniques de brasage (fort et tendre)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Assembler par brasage (fort et tendre)</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Le brasage :             <ul style="list-style-type: none"> <li>domaine d'application, type, caractéristiques, techniques</li> </ul> </li> <li>Le matériel et les outils de brasage (fort et tendre) :             <ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	

## 2.6. Contrôler les tuyauteries avec leurs accessoires et fixations

SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<p><b>2.6.1. Contrôler l'esthétique du placement des conduits, des canalisations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>L'esthétique du placement des conduits, des canalisations :             <ul style="list-style-type: none"> <li>verticalité, horizontalité, équidistance des attaches et des tuyauteries, alignement, centrage</li> </ul> </li> <li>Les outils de relevé de niveaux:             <ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relever les niveaux</li> <li>Assurer l'esthétique du placement des conduits, des canalisations</li> </ul>	<p>C.15. Contrôler les tuyauteries avec leurs accessoires et fixations en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<p><b>2.6.2. Vérifier les tuyauteries sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Les procédures de mise sous pression d'une installation</li> <li>Les pressions de mise en service et /ou de contrôle adaptées aux installations</li> <li>Les débits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre les tuyauteries sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression</li> <li>Vérifier la distribution (pression, débit, ...) des fluides aux différents points de l'installation</li> <li>Contrôler l'étanchéité des tuyauteries et des accessoires</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<b>2.7. Ranger le poste de travail</b>		
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	<b>COMPÉTENCES</b>
<b>2.7.1. Ranger l'outillage et en assurer la maintenance de premier niveau</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'outillage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les procédures de rangements propres à l'atelier et au chantier, classification</li> <li>- Les procédures de maintenance de premier niveau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apprécier visuellement l'état de l'outillage.</li> <li>❖ Faire remédier aux défauts</li> <li>❖ Appliquer les procédures de rangement propres à l'atelier et au chantier</li> <li>❖ Assurer la maintenance de premier niveau</li> </ul>	<p>C.11. Ranger le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>2.7.2. Nettoyer le poste de travail</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits et les matériels spécifiques au nettoyage du poste de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, utilité, identification, mode d'utilisation, rangement</li> </ul> </li> <li>- Les déchets :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, classification.</li> </ul> </li> <li>- Les fluides possibles:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, mode de stockage et d'évacuation</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les produits et matériels spécifiques au nettoyage du poste de travail</li> <li>❖ Différencier les déchets et les fluides</li> <li>❖ Trier et évacuer les déchets et les fluides...</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

Compétences transversales :	Savoirs	Aptitudes	RESPONSABILITE AUTONOMIE COMPLEXITE DU CONTEXTE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter les règles d'hygiène</li> <li>- Respecter les règles de sécurité individuelles et collectives en vigueur dans la profession</li> <li>- Respecter les règles d'ergonomie</li> <li>- Respecter les règles d'environnement (traitement et évacuation des déchets ...)</li> <li>- Respecter les législations, réglementations, normes ... en vigueur</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : principes généraux, éléments spécifiques utiles</li> <li>- Respecter le planning convenu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les EPC, EPI spécifiques à cette activité</li> <li>- Les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Les règles d'ergonomie spécifiques à cette activité</li> <li>- Le tri sélectif et l'évacuation des déchets</li> <li>- La réglementation concernant la PEB spécifique à cette activité</li> <li>- La réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Les notions d'organisation et de temps consacrés aux actes techniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les équipements de protection collectifs (EPC) et individuels (EPI) spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>- Appliquer les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Appliquer les règles d'ergonomie lors de la manutention</li> <li>- Trier et évacuer les déchets dans le respect des réglementations en vigueur et des règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>- Faire un usage économique et écologique du matériel et des matériaux</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Appliquer le planning convenu</li> </ul>	<p>AUTONOMIE d'exécution dans le respect des données techniques et législations</p> <p>SITUATIONS complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, d'équipements, de techniques, de l'équipe ...)</p>

**GLOSSAIRE:**

- Termes privilégiés :
- « sélectionner » plutôt que « choisir »
- « approprié » plutôt qu' « adéquat »
- « tuyaux » plutôt que « tubes »
- Les termes « canalisation » et « câblages » concernent l'électricité
- Le terme « tuyauterie » concerne le transport des fluides
- Matériel : équipement technique + outillage
- Outillage : outillage manuel (ex. : marteau), manuel mécanique (ex. : pompe à main) et électromécanique (ex. : meuleuse d'angle)
- Accessoire : tout ce qui n'est pas « tuyau » mais est nécessaire à la réalisation d'une tuyauterie, d'une canalisation (ex. : coudes, raccords, joints, ...)
- Matières = tuyaux + accessoires
- Fournitures = matières + éléments de chauffage, de sanitaire, de ventilation, ... à placer)

<b>UAA 4</b>		<b>Façonnage et placement d'une tuyauterie en acier fileté</b>	
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<p><b>AC1 : Préparer le chantier</b>  <b>AC2 : (Dé) poser des canalisations, tuyauteries, serpentins dans le sol, gaines de ventilation et câblages des systèmes de chauffage, de sanitaire et de ventilation mécanique contrôlée –VMC</b></p>		
<b>4.1. Préparer le poste de travail</b>			
<b>SAVOIRS</b>		<b>APTITUDES</b>	
<b>4.1.1. Ordonnancer les activités reprises dans la fiche de travail</b>		<b>COMPÉTENCES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiche de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• structure, contenus, objectifs</li> </ul> </li> <li>- La terminologie professionnelle :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier</li> </ul> </li> <li>- Les contraintes techniques liées au chantier et aux autres intervenants</li> <li>- Les étapes d'exécution du travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les rubriques d'une fiche de travail</li> <li>❖ Extraire l'information</li> <li>❖ Recueillir les données utiles</li> <li>❖ Identifier et ordonnancer les étapes d'exécution du travail</li> <li>❖ Se concerter avec les autres intervenants</li> </ul>	<p>C.1. Préparer le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>	
<b>4.1.2. Gérer les lieux, les contraintes, les apports d'énergie disponibles</b>		<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les parois et les matériaux rencontrés :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, caractéristiques</li> </ul> </li> <li>- Les couleurs conventionnelles pour l'identification des canalisations électriques, et câblages, tuyauteries (gaz, eau, mazout ...) et accessoires</li> <li>- Les techniques et moyens de protection des tuyauteries canalisations et de l'environnement de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• conditions de mise en œuvre, types</li> </ul> </li> <li>- L'outillage et le matériel de détection des canalisations électriques et conduites :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les procédures de détection</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier la pertinence entre les consignes et la réalité du terrain</li> <li>❖ Appliquer les couleurs conventionnelles pour le repérage des canalisations électriques et tuyauteries</li> <li>❖ Protéger les canalisations électriques, tuyauteries l'environnement de travail (lieu de l'activité et zones de passage)</li> <li>❖ Identifier les situations nécessitant une intervention particulière hors compétence du monteur en chauffage et sanitaire</li> <li>❖ Identifier les apports d'énergie présents</li> <li>❖ Vérifier leur disponibilité</li> <li>❖ Identifier les activités nécessitant l'apport d'énergie spécifique</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- La structure des bâtiments</li> <li>- Les impétrants (câbles électriques, ...):             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les apports d'énergie:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques</li> <li>• Les moyens pour s'assurer de la disponibilité des énergies</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Communiquer les manquements constatés</li> </ul>
--	---

## 4.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel

SAVOIRS		APTITUDES	COMPÉTENCES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les matières, le matériel, les équipements et les accessoires:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- La terminologie professionnelle:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier (ou de l'activité professionnelle)</li> </ul> </li> <li>- Les documents professionnels:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, contenus, objectifs (ex. fiche de travail, bordereau de livraison, note de service, ...)</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>4.2.1 Effectuer le contrôle des matières et du matériel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Extraire l'information d'un bordereau de livraison et autres documents et/ou comprendre les consignes orales</li> <li>❖ Identifier les matières et le matériel de l'activité professionnelle</li> <li>❖ Contrôler qualitativement et quantitativement les matières et le matériel de l'activité professionnelle</li> <li>❖ Déceler toute anomalie</li> <li>❖ Informer la hiérarchie des anomalies rencontrées (voies orale et/ou écrite) suivant les procédures en vigueur dans l'entreprise</li> <li>❖ Utiliser les termes techniques</li> <li>❖ Conserver les documents pouvant servir de preuves (bordereaux de livraison, rapport de chantier, ...)</li> </ul>	<p>C.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>	

<b>4.3. Poser les moyens d'ancrage</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les moyens d'ancrage               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> <li>• techniques de mise en place</li> </ul> </li> <li>- Les outils d'ancrage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<b>4.3.1 Utiliser les moyens d'ancrage prévus</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les moyens d'ancrage prévus</li> <li>❖ Utiliser les moyens d'ancrage sélectionnés</li> <li>❖ Sélectionner les outils d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Utiliser les outils d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Placer les ancrages</li> </ul>	C.13. Poser les moyens d'ancrage en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)
<b>4.4. Façonner les tuyauteries en acier fileté</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de mesure de longueur et d'angles :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les unités de mesure</li> <li>- Les méthodes de calcul en tuyauterie</li> <li>- Les outils de traçage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les outils de découpe (ex : scies, à main, mécaniques, coupe-tubes, cisaille, coupe-tubes à guilloine, ...)</li> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	<b>4.4.1. Mesurer et tracer les tuyaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les tuyaux</li> <li>❖ Mesurer et tracer les tuyaux</li> </ul>	C.17. Façonner les tuyauteries en acier fileté en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de découpe (ex : scies, à main, mécaniques, coupe-tubes, cisaille, coupe-tubes à guilloine, ...)</li> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	<b>4.4.2. Couper les tuyaux au moyen d'outils appropriés à l'acier fileté</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils de coupe appropriés</li> <li>❖ Couper les tuyaux au moyen d'outils appropriés</li> </ul>	Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)

<b>4.4.3. Cintrer les tuyaux au moyen d'outils appropriés à l'acier fileté</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de cintrage (ex : cintrreuse électro-hydraulique, cintrreuse mécano- hydraulique, ...) :</li> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils/techniques appropriés de cintrage</li> <li>❖ Cintrer les tuyaux au moyen d'outils appropriés</li> </ul>
<b>4.4.4. Assurer la finition des tuyaux (ébarbage, ébavurage, calibrage, ...) au moyen d'outils appropriés à l'acier fileté</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils d'ébarbage, ébavurage, calibrage (meuleuse d'angle, lime, papier à l'émeri, fraise, ébarboir, calibreuse, mandrin de calibrage) :</li> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les outils d'ébarbage, ébavurage, calibrage appropriés</li> <li>❖ Ebarber au moyen des outils choisis</li> </ul>
<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>	

## 4.5. Assembler les tuyauteries et leurs accessoires

SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<b>4.5.1. Préparer les assemblages (battage, évasements, piquages, ...) en fonction de la nature des matières utilisées</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'acier fileté (tuyauteries et accessoires) :</li> <li>• type, caractéristiques, domaines d'utilisation</li> <li>- Les assemblages de tuyauterie :</li> <li>• types, caractéristiques, domaines d'utilisation</li> <li>- Les outils d'assemblage :</li> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Positionner et fixer les tuyauteries et les accessoires</li> <li>❖ Sélectionner les moyens d'assemblages appropriés</li> <li>❖ Sélectionner les outils d'assemblage appropriés</li> <li>❖ Préparer les assemblages</li> </ul>	<p>C.14. Assembler les tuyauteries et leurs accessoires en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>4.5.2. Appliquer les procédures de montage des différents fabricants de sanitaire, chauffage (traditionnel, par le sol, géothermique, aérothermique, solaire thermique, ...) conditionnement d'air</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de montage des tuyauteries et accessoires mises en œuvre</li> <li>- Les procédures de montage d'accessoires :</li> <li>• fiches techniques</li> <li>- Les techniques de montage appliquées aux domaines :</li> <li>• sanitaire</li> <li>• chauffage (traditionnel, par le sol, géothermique,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les procédures de montage reprises dans les fiches techniques</li> <li>❖ Appliquer les procédures de montage des tuyauteries mises en œuvre</li> <li>❖ Appliquer les procédures de montage d'accessoires</li> <li>❖ Utiliser les outils préconisés par les fabricants</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>aérothermique, solaire thermique, ...)</li> <li>conditionnement d'air</li> </ul>	
<p><b>4.5.3. Appliquer les techniques de filetage, d'accouplage, de sertissage, de boulonnage, de vissage, à sertir, à manchon, ...</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>les techniques d'accouplage : (filetage, sertissage, boulonnage, vissage, à sertir, à manchon, ...)</li> <li>types, caractéristiques et domaines d'application</li> </ul> <p>Le matériel et les outils d'accouplage :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner les techniques d'accouplage en fonction de matières utilisées</li> <li>Sélectionner les outils en fonction des techniques d'accouplage choisies</li> <li>Utiliser les outils en fonction des techniques d'accouplage choisies</li> <li>Réaliser des assemblages par techniques d'accouplage étanches à l'air et à l'eau</li> </ul>
	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

## 4.6. Contrôler les tuyauteries avec leurs accessoires et fixations

SAVOIRS		APTITUDES		COMPÉTENCES	
<b>4.6.1. Contrôler l'esthétique du placement des conduits, des canalisations</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>L'esthétique du placement des conduits, des canalisations :</li> <li>verticalité, horizontalité, équidistance, alignement, centrage</li> <li>Les outils de relevé de niveaux :</li> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Relever les niveaux</li> <li>Assurer l'esthétique du placement des conduits, des canalisations</li> </ul>	<p>C.15. Contrôler les tuyauteries avec leurs accessoires et fixations en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>			
<b>4.6.2. Vérifier les tuyauteries sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression</b>					
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les procédures de mise sous pression d'une installation</li> <li>Les pressions de mise en service et /ou de contrôle adaptées aux installations</li> <li>Les débits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mettre les tuyauteries sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression</li> <li>Vérifier la distribution (pression, débit, ...) des fluides aux différents points de l'installation</li> <li>Contrôler l'étanchéité des tuyauteries et des accessoires</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>			

<b>4.7. Ranger le poste de travail</b>		
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	<b>COMPÉTENCES</b>
<b>4.7.1. Ranger l'outillage et en assurer la maintenance de premier niveau</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'outillage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les procédures de rangements propres à l'atelier et au chantier, classification</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apprécier visuellement l'état de l'outillage</li> <li>❖ Identifier les situations nécessitant une intervention particulière</li> <li>❖ Faire remédier aux défauts</li> <li>❖ Appliquer les instructions de rangement propres à l'atelier et au chantier</li> </ul>	<p>C.11. Ranger le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>4.7.2. Nettoyer le poste de travail</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits et les matériels spécifiques :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, utilité, identification, mode d'utilisation, rangement</li> </ul> </li> <li>- Les déchets :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, classification.</li> </ul> </li> <li>- Les fluides possibles:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, mode de stockage et d'évacuation</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les produits et matériels spécifiques au nettoyage du poste de travail</li> <li>❖ Différencier les déchets et les fluides</li> <li>❖ Trier et évacuer les déchets et les fluides...</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

Compétences transversales :	Savoirs	Aptitudes	RESPONSABILITE AUTONOMIE COMPLEXITE DU CONTEXTE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter les règles d'hygiène</li> <li>- Respecter les règles de sécurité individuelles et collectives en vigueur dans la profession</li> <li>- Respecter les règles d'ergonomie</li> <li>- Respecter les règles d'environnement (traitement et évacuation des déchets...)</li> <li>- Respecter les législations, réglementations, normes ... en vigueur</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : principes généraux, éléments spécifiques utiles</li> <li>- Respecter le planning convenu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les EPC, EPI spécifiques à cette activité</li> <li>- Les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Les règles d'ergonomie spécifiques à cette activité</li> <li>- Le tri sélectif et l'évacuation des déchets</li> <li>- La réglementation concernant la PEB spécifique à cette activité</li> <li>- La réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Les notions d'organisation et de temps consacrés aux actes techniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les équipements de protection collectifs (EPC) et individuels (EPI) spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>- Appliquer les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Appliquer les règles d'ergonomie lors de la manutention</li> <li>- Trier et évacuer les déchets dans le respect des réglementations en vigueur et des règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>- Faire un usage économique et écologique du matériel et des matériaux</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Appliquer le planning convenu</li> </ul>	<p>AUTONOMIE d'exécution dans le respect des données techniques et législations</p> <p>SITUATIONS complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, d'équipements, de techniques, de l'équipe ...)</p>

#### GLOSSAIRE :

- Termes privilégiés :
  - « sélectionner » plutôt que « choisir »
  - « approprié » plutôt qu' « adéquat »
  - « tuyaux » plutôt que « tubes »
- Les termes « canalisation » et « câblages » concernent l'électricité
- Le terme « tuyauterie » concerne le transport des fluides
- Matériel : équipement technique + outillage
- Outillage : outillage manuel (ex. : marteau), manuel mécanique (ex. : pompe à main) et électromécanique (ex. : meuleuse d'angle)
- Accessoire : tout ce qui n'est pas « tuyau » mais est nécessaire à la réalisation d'une canalisation (ex. : coudes, raccords, joints, ...)
- Matières = tuyaux + accessoires
- Fournitures = matières + éléments de chauffage, de ventilation, ... à placer)

UAA 5	Placement et raccordement d'appareillages de chauffage
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<p>AC1 : Préparer le chantier</p> <p>AC2 : (Dé) poser des canalisations, tuyauteries, serpentins dans le sol, gaines de ventilation et câblages des systèmes de chauffage, de sanitaire et de ventilation mécanique contrôlée –VMC</p> <p>AC3 : (Dé) monter les équipements des systèmes de chauffage, de sanitaire, de ventilation mécanique contrôlée –VMC et de conditionnement d'air</p>

5.1. Préparer le poste de travail			COMPÉTENCES
SAVOIRS	APTITUDES	ORDONNANCEMENT	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiche de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• structure, contenus, objectifs</li> </ul> </li> <li>- La terminologie professionnelle :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier</li> </ul> </li> <li>- Les étapes d'exécution du travail</li> </ul>	<p><b>5.1.1. Ordonner les activités reprises dans la fiche de travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les rubriques d'une fiche de travail</li> <li>❖ Extraire l'information</li> <li>❖ Recueillir les données utiles</li> <li>❖ Identifier et ordonner les étapes d'exécution du travail</li> </ul>	<p>C.1. Préparer le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les parois et les matériaux rencontrés :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, caractéristiques</li> </ul> </li> <li>- Les couleurs conventionnelles pour l'identification des canalisations électriques, et câblages, tuyauteries (gaz, eau, mazout ...) et accessoires</li> <li>- Les techniques et moyens de protection des tuyauteries canalisations et de l'environnement de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• conditions de mise en œuvre, types</li> </ul> </li> <li>- L'outillage et le matériel de détection des canalisations électriques et conduites :</li> </ul>	<p><b>5.1.2. Gérer les lieux, les contraintes, les apports d'énergie disponibles</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier la pertinence entre les consignes et la réalité du terrain</li> <li>❖ Appliquer les couleurs conventionnelles pour le repérage des canalisations électriques et tuyauteries</li> <li>❖ Protéger les canalisations électriques, tuyauteries l'environnement de travail (lieu de l'activité et zones de passage)</li> <li>❖ Identifier les situations nécessitant une intervention particulière hors compétence du monteur en chauffage et sanitaire</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> <li>- Les procédures de détection</li> <li>- La structure des bâtiments</li> <li>- Les impétrants (câbles électriques, ...) :</li> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> <li>• Les contraintes techniques liées au chantier et aux autres intervenants</li> <li>- Les apports d'énergie :</li> <li>• types, caractéristiques</li> <li>• Les moyens pour s'assurer de la disponibilité des énergies</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Se concerter avec les autres intervenants</li> <li>❖ Identifier les apports d'énergie présents</li> <li>❖ Vérifier leur disponibilité</li> <li>❖ Identifier les activités nécessitant l'apport d'énergie spécifique</li> <li>❖ Communiquer les manquements constatés</li> </ul>	
--	--	--

<b>5.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les matières, le matériel, les équipements et les accessoires : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- La terminologie professionnelle : <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier (ou de l'activité professionnelle)</li> </ul> </li> <li>- Les documents professionnels : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, contenus, objectifs (ex. fiche de travail, bordereau de livraison, note de service, ...)</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>5.2.1. Effectuer le contrôle des matières et du matériel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Extraire l'information d'un bordereau de livraison et autres documents et/ou comprendre les consignes orales</li> <li>❖ Identifier les matières et le matériel de l'activité professionnelle</li> <li>❖ Contrôler qualitativement et quantitativement les matières et le matériel de l'activité professionnelle</li> <li>❖ Déceler toute anomalie</li> <li>❖ Informer la hiérarchie des anomalies rencontrées (voies orale et/ou écrite) suivant les procédures en vigueur dans l'entreprise</li> <li>❖ Utiliser les termes techniques</li> <li>❖ Conserver les documents pouvant servir de preuves (bordereaux de livraison, rapport de chantier, ...)</li> </ul>	<p>C.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>



<b>5.3. Vidanger et démonter totalement ou partiellement les équipements de chauffage</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<p><b>5.3.1. Vérifier la présence ou non de substances nocives ou produits dangereux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits dangereux et substances nocives           <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification</li> <li>• risques</li> <li>• règles et mesures de sécurité, hygiène, environnement (manipulation, tri, évacuation)</li> </ul> </li> <li>- Le code des couleurs usuelles des tuyauteries</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier, par les codes couleurs, les fluides véhiculés par les tuyauteries</li> <li>❖ S'informer de la présence de substances nocives et produits dangereux</li> <li>❖ Identifier les situations qui demandent une expertise particulière hors compétence du monteur en chauffage et sanitaire</li> </ul>	<p>C.18. Vidanger et démonter totalement ou partiellement les équipements de chauffage en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<p><b>5.3.2. Prendre les mesures préventives dictées par la législation en cas de présence de substances nocives ou produits dangereux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits dangereux et substances nocives           <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification</li> <li>• risques</li> <li>• règles et mesures de sécurité, hygiène, environnement (manipulation, tri, évacuation)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Prendre les mesures préventives en cas de présence de substances nocives ou de produits dangereux:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sécuriser le poste de travail</li> <li>• Utiliser les EPI et EPC adéquats</li> <li>• Respecter les Règles d'hygiène, de sécurité, d'environnement</li> </ul> </li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<p><b>5.3.3. Manipuler et évacuer les substances nocives ou produits dangereux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits dangereux et substances nocives           <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification</li> <li>• risques</li> <li>• règles et mesures de sécurité, hygiène, environnement (manipulation, tri, évacuation)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Manipuler et trier les substances nocives et produits dangereux dans le respect des procédures /instructions reçues</li> <li>❖ Assurer l'évacuation les substances nocives ou produits dangereux par une entreprise spécialisée</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<p><b>5.3.4. Appliquer les procédures de démontages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le démontage :           <ul style="list-style-type: none"> <li>• mode opératoire (chronologie, ...)</li> </ul> </li> <li>- L'outillage spécifique:           <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, domaine et conditions d'utilisation</li> </ul> </li> <li>- Le matériel et techniques relatifs à la protection contre les dégradations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Démonteur les éléments de l'installation existante.</li> <li>❖ Placer des protections contre toute dégradation</li> <li>❖ Sélectionner et utiliser l'outillage et machines appropriés au démontage</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<b>5.4. Poser les moyens d'ancrage</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les moyens d'ancrage               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> <li>• techniques de mise en place</li> </ul> </li> <li>- Les outils d'ancrage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>5.4.1. Placer les moyens d'ancrage adéquats</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les moyens d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Utiliser les moyens d'ancrage choisis</li> <li>❖ Sélectionner les outils d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Utiliser les outils d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Placer les ancrages</li> </ul>	<p>C.13. Poser les moyens d'ancrage en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>5.5. Placer, équiper et raccorder les appareils de chauffage</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les équipements de chauffage, sanitaires et ventilation et leurs accessoires (corps de chauffe, générateurs de chaleur, ...):               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques et utilisation</li> </ul> </li> <li>- L'outillage approprié et son fonctionnement</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>5.5.1. Appliquer les procédures de montage des différents fabricants de chauffage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les équipements de chauffage, sanitaires, les tuyauteries et canalisations électriques</li> <li>❖ Appliquer les techniques et procédures de montage</li> <li>❖ Respecter les notices d'installation et les normes de référence</li> <li>❖ Sélectionner et utiliser l'outillage approprié</li> <li>❖ Réaliser les ouvertures de ventilation</li> <li>❖ Sélectionner et placer les accessoires de ventilation</li> </ul>	<p>C.19. Placer, équiper et raccorder les appareils de chauffage en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- les techniques de brasage (fort et tendre) :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques et domaines d'application</li> </ul> </li> <li>- les techniques de soudage oxyacétylénique               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques et domaines d'application</li> </ul> </li> <li>- Le matériel et les outils de soudage oxyacétylénique :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques,</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>5.5.2. Appliquer les techniques de brasage (fort et tendre) et de soudage oxyacétylénique</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les techniques de brasage (fort et tendre) en fonction du domaine d'application</li> <li>❖ Sélectionner les techniques de soudage oxyacétylénique en fonction de matières utilisées</li> <li>❖ Sélectionner les outils en fonction des techniques d'assemblage choisies</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

critères de bon état	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les outils en fonction des techniques d'assemblage choisies</li> <li>❖ Réaliser des assemblages étanches à l'air et à l'eau</li> </ul>	
<b>5.5.3. Appliquer les techniques de soudage de matières synthétiques (thermo fusion, miroir, socket, ...)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- les techniques de soudage de matières synthétiques: types, caractéristiques et domaines d'application</li> <li>- Le matériel et les outils de soudage de matières synthétiques : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les techniques de soudage plastique en fonction des matières utilisées</li> <li>❖ Sélectionner les outils en fonction des techniques d'assemblage choisies</li> <li>❖ Utiliser les outils en fonction des techniques d'assemblage choisies</li> <li>❖ Réaliser des assemblages étanches à l'air et à l'eau</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>5.5.4. Appliquer les techniques d'accouplage, (de filetage, de sertissage, de boulonnage, vissage, ...)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- les techniques d'accouplage : (filetage, sertissage, boulonnage, vissage, à sertir, à manchon, ...) :</li> <li>• types, caractéristiques et domaines d'application</li> <li>- Le matériel et les outils d'accouplage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les techniques d'accouplage en fonction de matières utilisées</li> <li>❖ Sélectionner les outils en fonction des techniques d'accouplage choisies</li> <li>❖ Utiliser les outils en fonction des techniques d'accouplage choisies</li> <li>❖ Réaliser des assemblages étanches à l'air et à l'eau</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>5.5.5. Assurer le rinçage des installations</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de rinçage des installations</li> <li>- Les procédures d'évacuation des substances de rinçage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les procédures de rinçage des installations</li> <li>❖ Appliquer les procédures d'évacuation des substances de rinçage</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<b>5.5.6. Raccorder l'appareillage aux différents conduits et canalisations</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de raccordement des différents fabricants d'appareillage en <ul style="list-style-type: none"> <li>• chauffage (traditionnel, par le sol, géothermique, aérothermique, solaire thermique, ...)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les procédures de raccordement des différents fabricants d'appareillage</li> <li>❖ Utiliser les outils préconisés par les fabricants</li> </ul>
<b>5.5.7. Effectuer les branchements hydrauliques et autres sauf électriques</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de branchements hydrauliques et autres sauf électriques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les procédures de branchements hydrauliques et autres sauf électriques sélectionnées</li> <li>❖ Utiliser les outils préconisés par les fabricants</li> </ul>
<b>5.5.8. Contrôler l'esthétique du placement des conduits, des canalisations</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'esthétique du placement des conduits, des canalisations : <ul style="list-style-type: none"> <li>• verticalité, horizontalité, équidistance, alignement, centrage</li> </ul> </li> <li>- Les outils de relevé de niveaux: <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Relever les niveaux</li> <li>❖ Assurer l'esthétique du placement des gaines et des accessoires</li> </ul>
<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>	

## 5.6. Raccorder les tuyauteries aux réseaux de distribution-et/ou aux sources d'énergie sauf électricité (fuel, gaz, eau)

SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- les raccordements aux réseaux de distribution <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, domaine et conditions d'utilisation</li> <li>• techniques de mise en œuvre, outils spécifiques</li> </ul> </li> <li>- Les procédures et instruments de contrôle d'étanchéité adaptés aux installations</li> <li>- Les procédures de rinçage des installations</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>5.6.1 Effectuer les branchements hydrauliques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Raccorder les tuyauteries aux réseaux de distribution ou sources d'énergie</li> <li>❖ Vérifier l'absence de fuites dans l'ensemble de l'installation</li> <li>❖ Assurer le rinçage des installations</li> </ul>	<p>C.20. Raccorder les tuyauteries aux réseaux de distribution et/ou aux sources d'énergie sauf électricité (fuel, gaz, eau) en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations</p>

		complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)
<b>5.7. Contrôler les installations de chauffage et remédier aux défauts de conformité et d'étanchéité</b>		
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	<b>COMPÉTENCES</b>
<p><b>5.7.1. Vérifier l'installation sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de mise sous pression d'une installation</li> <li>- Les pressions de mise en service et /ou de contrôle adaptées aux installations</li> <li>- Les débits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mettre les tuyauteries sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression</li> <li>❖ Vérifier la distribution (pression, débit ...) des fluides aux différents points de l'installation</li> </ul>	<p>C.21. Contrôler les installations de chauffage et remédier aux défauts de conformité et d'étanchéité en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<p><b>5.7.2. Contrôler le fonctionnement des appareils et équipements de chauffage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de contrôle adaptées aux installations</li> <li>- Les procédures et techniques de suppression des anomalies rencontrées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Supprimer les anomalies rencontrées</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<b>5.8. Ranger le poste de travail</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<p><b>5.8.1.</b></p> <p>Ranger l'outillage et en assurer la maintenance de premier niveau</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'outillage :           <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les procédures de rangements propres à l'atelier et au chantier, classification</li> <li>- Les procédures de maintenance de premier niveau</li> </ul>	<p><b>5.8.1.</b></p> <p>Ranger l'outillage et en assurer la maintenance de premier niveau</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apprécier visuellement l'état de l'outillage</li> <li>❖ Identifier les situations nécessitant une intervention particulière</li> <li>❖ Faire remédier aux défauts</li> <li>❖ Appliquer les instructions de rangement propres à l'atelier et au chantier</li> <li>❖ Assurer la maintenance de premier niveau</li> </ul> <p><b>5.8.2. Nettoyer le poste de travail</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les produits et matériels spécifiques au nettoyage du poste de travail</li> <li>❖ Différencier les déchets et les fluides</li> <li>❖ Trier et évacuer les déchets et les fluides...</li> </ul>	<p>C.11</p> <p>Ranger le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits et les matériels spécifiques au nettoyage du poste de travail :           <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, utilité, identification, mode d'utilisation, rangement</li> </ul> </li> <li>- Les déchets :           <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, classification.</li> </ul> </li> <li>- Les fluides possibles :           <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, mode de stockage et d'évacuation</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>5.8.2.</b></p> <p>Utiliser les produits et matériels spécifiques au nettoyage du poste de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Différencier les déchets et les fluides</li> <li>❖ Trier et évacuer les déchets et les fluides...</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

Compétences transversales :	Savoirs	Aptitudes	RESPONSABILITE AUTONOMIE COMPLEXITE DU CONTEXTE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter les règles d'hygiène</li> <li>- Respecter les règles de sécurité individuelles et collectives en vigueur dans la profession</li> <li>- Respecter les règles d'ergonomie</li> <li>- Respecter les règles d'environnement (traitement et évacuation des déchets ...)</li> <li>- Respecter les législations, réglementations, normes ... en vigueur</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : principes généraux, éléments spécifiques utiles</li> <li>- Respecter le planning convenu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les EPC, EPI spécifiques à cette activité</li> <li>- Les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Les règles d'ergonomie spécifiques à cette activité</li> <li>- Le tri sélectif et l'évacuation des déchets</li> <li>- La réglementation concernant la PEB spécifique à cette activité</li> <li>- La réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Les notions d'organisation et de temps consacrés aux actes techniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les équipements de protection collectifs (EPC) et individuels (EPI) spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>- Appliquer les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Appliquer les règles d'ergonomie lors de la manutention</li> <li>- Trier et évacuer les déchets dans le respect des réglementations en vigueur et des règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>- Faire un usage économique et écologique du matériel et des matériaux</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Appliquer le planning convenu</li> </ul>	<p>AUTONOMIE d'exécution dans le respect des données techniques et législations</p> <p>SITUATIONS complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, d'équipements, de techniques, de l'équipe ...)</p>

**GLOSSAIRE:**

- Termes privilégiés :
  - « sélectionner » plutôt que « choisir »
  - « approprié » plutôt qu' « adéquat »
  - « tuyaux » plutôt que « tubes »
- Les termes « canalisation » et « câblages » concernent l'électricité
- Le terme « tuyauterie » concerne le transport des fluides
- Matériel : équipement technique + outillage
- Outillage : outillage manuel (ex. : marteau), manuel mécanique (ex. : pompe à main) et électromécanique (ex. : meuleuse d'angle)
- Accessoire : tout ce qui n'est pas « tuyau » mais est nécessaire à la réalisation d'une canalisation (ex. : coudes, raccords, joints, ...)
- Matières = tuyaux + accessoires
- Fournitures = matières + éléments de chauffage, de ventilation, ... à placer)

<b>UAA 6</b>		<b>Façonnage et placement de conduites d'évacuation des eaux usées Placement et raccordement d'appareils sanitaires</b>	
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<p><b>AC1 : Préparer le chantier</b></p> <p><b>AC2 : (Dé) poser des canalisations, tuyauteries, serpentins dans le sol, gaines de ventilation et câblages des systèmes de chauffage, de sanitaire et de ventilation mécanique contrôlée –VMC</b></p> <p><b>AC3 : (Dé) monter les équipements des systèmes de chauffage, de sanitaire, de ventilation mécanique contrôlée –VMC et de conditionnement d'air</b></p>		
<b>6.1. Préparer le poste de travail</b>			
SAVOIRS	APTITUDES	COMPÉTENCES	
<b>6.1.1. Ordonner les activités reprises dans la fiche de travail</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La fiche de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• structure, contenus, objectifs</li> </ul> </li> <li>- La terminologie professionnelle :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier</li> </ul> </li> <li>- Les étapes d'exécution du travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les rubriques d'une fiche de travail</li> <li>❖ Extraire l'information</li> <li>❖ Recueillir les données utiles</li> <li>❖ Identifier et ordonner les étapes d'exécution du travail</li> </ul>	<p>C.1. Préparer le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>	
<b>6.1.2. Gérer les lieux, les contraintes, les apports d'énergie disponibles</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les parois et les matériaux rencontrés :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, caractéristiques</li> </ul> </li> <li>- Les couleurs conventionnelles pour l'identification des canalisations électriques, et câblages, tuyauteries (gaz, eau, mazout ...) et accessoires</li> <li>- Les techniques et moyens de protection des tuyauteries canalisations et de l'environnement de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• conditions de mise en œuvre, types</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier la pertinence entre les consignes et la réalité du terrain</li> <li>❖ Appliquer les couleurs conventionnelles pour le repérage des canalisations électriques et tuyauteries</li> <li>❖ Protéger les canalisations électriques, tuyauteries l'environnement de travail (lieu de l'activité et zones de passage)</li> <li>❖ Identifier les situations nécessitant une intervention particulière hors compétence du monteur en</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...).</p>	



<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'outillage et le matériel de détection des canalisations électriques et conduites :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les procédures de détection</li> <li>- La structure des bâtiments</li> <li>- Les impétrants (câbles électriques,...) :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les contraintes techniques liées au chantier et aux autres intervenants</li> <li>- Les apports d'énergie :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques</li> <li>• Les moyens pour s'assurer de la disponibilité des énergies</li> </ul> </li> </ul>	<p>chauffage et sanitaire</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Se concerter avec les autres intervenants</li> <li>❖ Identifier les apports d'énergie présents</li> <li>❖ Vérifier leur disponibilité</li> <li>❖ Identifier les activités nécessitant l'apport d'énergie spécifique</li> <li>❖ Communiquer les manquements constatés</li> </ul>	
---	--	--

<b>6.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les matières, le matériel, les équipements et les accessoires:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- La terminologie professionnelle :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• termes usuels du métier (ou de l'activité professionnelle)</li> </ul> </li> <li>- Les documents professionnels :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, dénomination, contenus, objectifs (ex. fiche de travail, bordereau de livraison, note de service, ...)</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>6.2.1. Effectuer le contrôle des matières et du matériel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Extraire l'information d'un bordereau de livraison et autres documents et/ou comprendre les consignes orales</li> <li>❖ Identifier les matières et le matériel de l'activité professionnelle</li> <li>❖ Contrôler qualitativement et quantitativement les matières et le matériel de l'activité professionnelle</li> <li>❖ Déceler toute anomalie</li> <li>❖ Informer la hiérarchie des anomalies rencontrées (voies orale et/ou écrite) suivant les procédures en vigueur dans l'entreprise</li> <li>❖ Utiliser les termes techniques</li> <li>❖ Conserver les documents pouvant servir de preuves (bordereaux de livraison, rapport de chantier, ...)</li> </ul>	<p>C.2. Réceptionner, vérifier et stocker les matières et le matériel en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<b>6.3. Vidanger et démonter totalement ou partiellement les équipements sanitaires</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<p><b>6.3.1. Vérifier la présence ou non de substances nocives ou produits dangereux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits dangereux et substances nocives               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification</li> <li>• risques</li> <li>• règles et mesures de sécurité, hygiène, environnement (manipulation, tri, évacuation)</li> </ul> </li> <li>- Le code des couleurs usuelles des tuyauteries</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier, par les codes couleurs, les fluides véhiculés par les tuyauteries</li> <li>❖ S'informer de la présence de substances nocives et produits dangereux</li> <li>❖ Identifier les situations qui demandent une expertise particulière hors compétence du monteur en chauffage et sanitaire</li> </ul>	<p>C.22. Vidanger et démonter totalement ou partiellement les équipements sanitaires en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<p><b>6.3.2. Prendre les mesures préventives dictées par la législation en cas de présence de substances nocives ou produits dangereux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits dangereux et substances nocives               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification</li> <li>• risques</li> <li>• règles et mesures de sécurité, hygiène, environnement (manipulation, tri, évacuation)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Prendre les mesures préventives en cas de présence de substances :</li> <li>❖ Sécuriser le poste de travail</li> <li>❖ Utiliser les EPI et EPC adéquat</li> <li>❖ Respecter les Règles d'hygiène, de sécurité, d'environnement</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...).</p>
<p><b>6.3.3. Manipuler et évacuer les substances nocives ou produits dangereux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits dangereux et substances nocives               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification</li> <li>• risques</li> <li>• règles et mesures de sécurité, hygiène, environnement (manipulation, tri, évacuation)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Manipuler et trier les substances nocives et produits dangereux dans le respect des procédures /instructions reçues</li> <li>❖ Assurer l'évacuation les substances nocives ou produits dangereux par une entreprise spécialisée</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...).</p>
<p><b>6.3.4. Appliquer les procédures de démontages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le démontage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• mode opératoire (chronologie, ...)</li> </ul> </li> <li>- L'outillage spécifique :</li> <li>• types, domaine et conditions d'utilisation</li> <li>- Le matériel et techniques relatifs à la protection contre les dégradations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Démontier les éléments de l'installation existante.</li> <li>❖ Placer des protections contre toute dégradation</li> <li>❖ Sélectionner et utiliser l'outillage et machines appropriés au démontage</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...).</p>

<b>6.4. Poser les moyens d'ancrage</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les moyens d'ancrage               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> <li>• techniques de mise en place</li> </ul> </li> <li>- Les outils d'ancrage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>6.4.1. Placer les moyens d'ancrage adéquats</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les moyens d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Utiliser les moyens d'ancrage choisis</li> <li>❖ Sélectionner les outils d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Utiliser les outils d'ancrage appropriés</li> <li>❖ Placer les ancrages</li> </ul>	<p>C.13. Poser les moyens d'ancrage en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>6.5. Façonner et placer des conduites d'évacuation des eaux usées</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les conduites d'évacuation des eaux usées :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques, qualités, défauts et utilisation</li> <li>• ventilation primaire et secondaire</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>6.5.1. Choisir les tuyaux pour les conduites conformément aux instructions et au plan</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier et sélectionner les conduites d'évacuation des eaux usées conformément aux instructions et au plan</li> </ul>	<p>C.23. Façonner et placer des conduites d'évacuation des eaux usées en autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, d'équipements, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de mesure de longueur et d'angles :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les unités de mesure</li> <li>- Les méthodes de calcul en tuyauterie</li> <li>- Les outils de traçage :</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>6.5.2. Mesurer et tracer les tuyaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les tuyaux</li> <li>❖ Mesurer et tracer les tuyaux</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils de découpe (ex : scies, à main, mécaniques, coupe-tubes, cisaille, coupe-tubes à guillotine, ...)</li> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	<p><b>6.5.3. Couper les tuyaux au moyen d'outils appropriés à la nature des matières</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner les outils de coupe appropriés</li> <li>Couper les tuyaux au moyen d'outils appropriés à la nature des matières</li> </ul> <p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques/outils de cintrage</li> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> <li>- Le cintrage à chaud</li> </ul>	<p><b>6.5.4. Cintrer les tuyaux au moyen d'outils appropriés à la nature des matières</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner les outils/techniques appropriés de cintrage</li> <li>Cintrer les tuyaux au moyen des outils et ou techniques sélectionnés</li> </ul> <p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les outils d'ébarbage, ébavurage, calibrage (meuleuse d'angle, lime, papier à émeri, fraise, ébarboir, calibreuse, mandrin de calibrage) :</li> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	<p><b>6.5.5. Assurer la finition des tuyaux (ébarbage, ébavurage, calibrage, ...) au moyen d'outils appropriés à la nature des matières</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner les outils d'ébarbage, ébavurage, calibrage appropriés</li> <li>Ebarber, ébavurer, calibrer ... au moyen des outils choisis</li> </ul> <p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les jonctions :</li> <li>types, caractéristiques,</li> <li>domaine et conditions d'utilisation</li> <li>- Les outils :</li> <li>types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul>	<p><b>6.5.6. Fabriquer et/ou monter des jonctions en présence de différents types de tuyaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner les moyens de jonction appropriés</li> <li>Sélectionner les outils appropriés</li> <li>Utiliser les outils appropriés</li> <li>Monter les jonctions</li> <li>Raccorder les tuyaux</li> </ul> <p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les raccords :</li> <li>types, conditions d'utilisation et de mise en œuvre, outils spécifiques</li> </ul>	<p><b>6.5.7. Réaliser les raccordements avec, d'une part, la conduite de service et, d'autre part, les appareils sanitaires</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélectionner les moyens de raccordement appropriés</li> <li>Raccorder les appareils sanitaires aux systèmes d'évacuation</li> <li>Raccorder les appareils sanitaires aux systèmes d'adduction d'eau</li> </ul> <p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les systèmes de pompage :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques, qualités et défauts et utilisation</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>6.5.8. Utiliser différents systèmes de pompage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les systèmes de pompage</li> </ul> <p style="text-align: right;">Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
--	--

<b>6.6. Placer, équiper et raccorder les appareils sanitaires</b>	
SAVOIRS	COMPÉTENCES
APTITUDES	
<p><b>6.6.1. Appliquer les procédures de montage des différents fabricants de sanitaire</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les équipements sanitaires et leurs accessoires:             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques et utilisation</li> </ul> </li> <li>- L'outillage :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p>C.24. Placer, équiper et raccorder les appareils sanitaires en autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, d'équipements, de techniques, de l'équipe...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- les techniques de brasage tendre :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques et domaines d'application</li> </ul> </li> <li>- Le matériel et les outils de brasage :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>6.6.2. Appliquer les techniques de brasage tendre</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les outils de brasage</li> <li>❖ Réaliser des brasures tendres étanches à l'air et à l'eau</li> </ul> <p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, d'équipements, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<p><b>6.6.3. Appliquer les techniques d'accouplage, (de filetage, de sertissage, de boulonnage, vissage, ...)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les techniques d'accouplage : (filetage, sertissage, boulonnage, vissage, à servir, à manchon, ...):             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, caractéristiques et domaines d'application</li> </ul> </li> <li>- Le matériel et les outils d'accouplage :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>6.6.3. Appliquer les techniques d'accouplage, (de filetage, de sertissage, de boulonnage, vissage, ...)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Sélectionner les techniques d'accouplage en fonction de matières utilisées</li> <li>❖ Sélectionner les outils en fonction des techniques d'accouplage choisies</li> <li>❖ Utiliser les outils en fonction des techniques d'accouplage choisies</li> <li>❖ Réaliser des assemblages par techniques d'accouplage étanches à l'air et à l'eau</li> </ul> <p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de rinçage des installations</li> <li>- Les procédures d'évacuation des substances de rinçage</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>6.6.4. Assurer le rinçage des installations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer la procédure de rinçage des installations</li> <li>❖ Appliquer les procédures d'évacuation des substances de rinçage</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de raccordement des différents fabricants d'appareillage en sanitaire</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>6.6.5. Raccorder l'appareillage aux différents conduits et canalisations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les procédures de raccordement des différents fabricants d'appareillage</li> <li>❖ Utiliser les outils préconisés par les fabricants</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de branchement hydrauliques et autres sauf électriques</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>6.6.6. Effectuer les branchements hydrauliques et autres sauf électriques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer Les procédures de branchement hydrauliques et autres sauf électriques choisis</li> <li>❖ Utiliser les outils préconisés par les fabricants</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'esthétique du placement des conduits, des canalisations : <ul style="list-style-type: none"> <li>• verticalité, horizontalité, équidistance, alignement, centrage</li> </ul> </li> <li>- Les outils de relevé de niveaux : <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>6.6.7. Contrôler l'esthétique du placement des conduits, des canalisations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Relever les niveaux</li> <li>❖ Assurer l'esthétique du placement des gaines et des accessoires</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...).</p>
<h2>6.7. Raccorder les tuyauteries aux réseaux de distribution/évacuation et/ou aux sources d'énergie sauf électricité (liquide et gazeux fuel, gaz, eau)</h2>		
<b>SAVOIRS</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<p style="text-align: center;"><b>6.7.1. Assurer l'étanchéité l'ensemble de l'installation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Effectuer les branchements des fluides</li> <li>❖ Vérifier l'absence de fuites dans l'ensemble de l'installation</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- les raccordements aux réseaux de distribution <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, domaine et conditions d'utilisation</li> <li>• techniques de mise en œuvre, outils spécifiques</li> </ul> </li> </ul>	<p>C.25. Raccorder les tuyauteries aux réseaux de distribution/évacuation et/ou aux sources d'énergie sauf électricité (liquide et gazeux</p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures et instruments de contrôle d'étanchéité adaptés aux installations</li> <li>- Les procédures de rinçage des installations</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Assurer le rinçage des installations</li> </ul>	<p>fuel, gaz, eau) en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<h2>6.8. Contrôler les installations sanitaires et remédier aux défauts de conformité et d'étanchéité</h2>		
<h3>SAVOIRS</h3>		
<h4>APTITUDES</h4>		
<h4>COMPÉTENCES</h4>		
<p><b>6.8.1. Vérifier l'installation sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de mise sous pression d'une installation</li> <li>- Les pressions de mise en service et /ou de contrôle adaptées aux installations</li> <li>- Les débits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Mettre les tuyauteries sous pression (hydraulique et pneumatique) ou dépression</li> <li>❖ Vérifier la distribution (pression, débit, ...) des fluides aux différents points de l'installation</li> </ul>	<p>C.26. Contrôler les installations sanitaires et remédier aux défauts de conformité et d'étanchéité en autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<h4>6.8.2. Contrôler le fonctionnement des appareils et équipements sanitaires</h4>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les procédures de contrôle adaptées aux installations</li> <li>- Les procédures et techniques de suppression des anomalies rencontrées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Supprimer les anomalies rencontrées</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution dans le respect des données techniques et législations Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...).</p>

<b>6.9. Ranger le poste de travail</b>		<b>COMPÉTENCES</b>
<b>SAVOIRS</b>	<b>APTITUDES</b>	
<b>6.9.1. Ranger l'outillage et en assurer la maintenance de premier niveau</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'outillage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, utilisation, caractéristiques, critères de bon état</li> </ul> </li> <li>- Les procédures de rangements propres à l'atelier et au chantier, classification</li> <li>- Les procédures de maintenance de premier niveau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Apprécier visuellement l'état de l'outillage.</li> <li>❖ Faire remédier aux défauts</li> <li>❖ Appliquer les procédures de rangement propres à l'atelier et au chantier</li> <li>❖ Assurer la maintenance de premier niveau</li> </ul>	<p>C.11. Ranger le poste de travail en autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations dans le cadre de situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...)</p>
<b>6.9.2. Nettoyer le poste de travail</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits et les matériels spécifiques au nettoyage du poste de travail :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, utilité, identification, mode d'utilisation, rangement</li> </ul> </li> <li>- Les déchets :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, classification.</li> </ul> </li> <li>- Les fluides possibles:               <ul style="list-style-type: none"> <li>• types, identification, mode de stockage et d'évacuation</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les produits et matériels spécifiques au nettoyage du poste de travail</li> <li>❖ Différencier les déchets et les fluides</li> <li>❖ Trier et évacuer les déchets et les fluides ...</li> </ul>	<p>Autonomie d'exécution (choix des outils et techniques) dans le respect des données techniques et législations</p> <p>Situations complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, de matériaux, de techniques, de l'équipe ...).</p>



Compétences transversales :	Savoirs	Aptitudes	RESPONSABILITE AUTONOMIE COMPLEXITE DU CONTEXTE
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Respecter les règles d'hygiène</li> <li>- Respecter les règles de sécurité individuelles et collectives en vigueur dans la profession</li> <li>- Respecter les règles d'ergonomie</li> <li>- Respecter les règles d'environnement (traitement et évacuation des déchets ...)</li> <li>- Respecter les législations, réglementations, normes ... en vigueur</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Respecter la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur : principes généraux, éléments spécifiques utiles</li> <li>- Respecter le planning convenu</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les EPC, EPI spécifiques à cette activité</li> <li>- Les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Les règles d'ergonomie spécifiques à cette activité</li> <li>- Le tri sélectif et l'évacuation des déchets</li> <li>- La réglementation concernant la PEB spécifique à cette activité</li> <li>- La réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Les notions d'organisation et de temps consacrés aux actes techniques</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser les équipements de protection collectifs (EPC) et individuels (EPI) spécifiques aux travaux réalisés</li> <li>- Appliquer les prescriptions du RGIE relatives à la pose des canalisations électriques</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur</li> <li>- Appliquer les règles d'ergonomie lors de la manutention</li> <li>- Trier et évacuer les déchets dans le respect des réglementations en vigueur et des règles de bonne pratique en matière de protection de l'environnement</li> <li>- Faire un usage économique et écologique du matériel et des matériaux</li> <li>- Appliquer la réglementation en matière de Performance Energétique du Bâtiment (PEB)</li> <li>- Appliquer le planning convenu</li> </ul>	<p>AUTONOMIE d'exécution dans le respect des données techniques et législations</p> <p>SITUATIONS complexes (adaptation aux types de bâtiment, de lieux, de contraintes, d'équipements, de techniques, de l'équipe ...)</p>

**GLOSSAIRE:**

- Termes privilégiés :
  - « sélectionner » plutôt que « choisir »
  - « approprié » plutôt qu' « adéquat »
  - « tuyaux » plutôt que « tubes »
- Les termes « canalisation » et « câblages » concernent l'électricité
- Le terme « tuyauterie » concerne le transport des fluides
- Matériel : équipement technique + outillage
- Outillage : outillage manuel (ex. : marteau), manuel mécanique (ex. : pompe à main) et électromécanique (ex. : meuleuse d'angle)
- Accessoire : tout ce qui n'est pas « tuyau » mais est nécessaire à la réalisation d'une canalisation (ex. : coudes, raccords, joints, ...)
- Matières = tuyaux + accessoires
- Fouritures = matières + éléments de chauffage, de ventilation, ... à placer)

# Troisième partie

## Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier<sup>14</sup>

L'enseignement qualifiant est composé d'une formation optionnelle, mais aussi d'une formation commune (cours de formation générale pour la plupart).

C'est en invitant les professeurs de cours de formation générale à parcourir les unités d'acquisition et à se concerter avec leurs collègues des cours techniques et pratiques qu'on obtiendra une mise en valeur légitime de ces cours en leur adjoignant du sens.

La séparation des matières, si elle est indispensable pour construire des savoirs, n'est cependant pas représentative des réalités rencontrées.

L'ensemble des cours de la formation commune et de la formation optionnelle vise les objectifs établis par le décret « Missions ».

Les compétences relatives aux cours de formation générale et nécessaires dans les cours techniques et pratiques sont, assez souvent, supposées acquises bien plus tôt dans la formation. Il n'empêche qu'il sera utile de les réactiver ici, encourageant ainsi une formation en spirale.

De plus, on voit souvent les programmes insister sur la mise en situation qui doit renvoyer vers une situation problème significative illustrée par des contextes qui donnent du sens. Il serait aberrant de ne pas se servir des contextes professionnels pour mettre les programmes en œuvre. L'équipe éducative trouvera ici des occasions pour susciter l'intérêt des élèves.

---

<sup>14</sup> Cette partie doit être retravaillée par des groupes de travail vu l'arrivée de nouveaux référentiels et le passage de la CPU en 456. Mais elle peut servir de base pour établir des liens entre la formation commune et l'OBG.

# Quatrième partie

# Profil d'Evaluation des unités d'acquis d'apprentissage

Ce profil de certification (PC) a été établi sur base du profil de formation (PF) « **Monteur \ Monteuse en chauffage et sanitaire** » produit par le SFMQ. Vous retrouverez ci-dessous un tableau récapitulatif qui reprend le nombre d'attestations de validation à délivrer. Il y aura lieu de décerner **six attestations** de validation au total pour l'obtention du Certificat de qualification « **Monteur \ Monteuse en chauffage et sanitaire** ».

<b>UAA 1</b>	1 Attestation	Montage d'une installation d'éléments rigides assemblés par emboîtement (VMC, canalisations électriques,...)
<b>UAA 3</b>	1 Attestation	Façonnage et placement d'une tuyauterie en matière synthétique
<b>UAA 2</b>	1 Attestation	Façonnage et placement d'une tuyauterie métallique mince par soudo-brasage, assemblage mécanique et sertissage
<b>UAA 4</b>	1 Attestation	Façonnage et placement d'une tuyauterie en acier fileté
<b>UAA 5</b>	1 Attestation	Placement et raccordement d'appareillages de chauffage
<b>UAA 6</b>	1 Attestation	Façonnage et placement de conduites d'évacuation des eaux usées Placement et raccordement d'appareils sanitaires

## UAA 1 Montage d'une installation d'éléments rigides assemblés par emboîtement (V.M.C., canalisation électrique, ...)

### SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA1 :

#### Éléments critiques de contexte :

#### Tâches

- Gérer le poste de travail (préparer, approvisionner, nettoyer, ranger, trier et gérer les déchets)
- Effectuer le percement d'une cloison et le ragréage
- Tracer, positionner et placer des moyens d'ancrage
- Façonner, assembler et poser des éléments rigides avec leurs accessoires et fixations
- Façonner, assembler et poser les canalisations électriques et câblages d'un circuit électrique avec accessoires et fixations

#### Mise en situation

- Situation pratique significative dans un contexte d'atelier ou de chantier SANS RACCORDEMENT ELECTRIQUE

#### Complexité

Sur base d'un plan et/ou de consignes, au minimum :

- Effectuer un passage de parois avec ragréage et isolation thermique et phonique
- Effectuer un raccordement à un élément d'installation existante (unité centrale V.M.C., boîtier, ...)
- Placer les canalisations et câblages d'une installation électrique apparente

#### Autonomie

- Epreuve individuelle - Autonomie d'exécution (Analyse de la situation – Organisation de son travail - Approvisionnement en matériel et matériaux appropriés - Application des modes opératoires appropriés) dans le respect des consignes et des prescriptions techniques

#### Temps de réalisation

- Fixé par l'organisme d'enseignement ou de formation (O.E.F.)

#### Conditions de réalisation

L'apprenant disposera :

- D'un poste de travail avec un niveau de référence
- Des documents utiles (plan, fiches techniques des matériaux et équipements, descriptions du résultat attendu, ...)
- Des consignes organisationnelles (temps imparti, équipements, outillage et matériel à disposition, ...)
- Des matériaux et matériel en suffisance

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. UAA1 : Montage d'une installation d'éléments rigides assemblés par emboitement (V.M.C., canalisation électrique, ...)**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1 : Conformité du résultat</b>	1.1. Les éléments rigides d'une installation de VMC sont étanches, positionnés esthétiquement et conformément aux plans 1.2. Les canalisations d'une installation électrique apparente sont positionnées esthétiquement et conformément aux plans 1.3. Le ragréage remplit les exigences d'isolation thermique et phonique	..... ..... .....
<b>Critère 2 : Conformité du processus</b>	2.1. Les techniques et modes opératoires adéquats sont appliqués 2.2. L'organisation du travail est rationnelle	..... .....
<b>Critère 3 : Respect des règles et consignes</b>	3.1. Les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement sont appliquées 3.2. Les consignes organisationnelles sont respectées	..... .....

**Remarque :**

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

**UAA 3****Façonnage et placement d'une tuyauterie en matière synthétique****SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA3 :****Éléments critiques de contexte :****Tâches**

- Gérer le poste de travail (préparer, approvisionner, nettoyer, ranger, trier et gérer les déchets)
- Tracer, positionner et placer des moyens d'ancrage
- Façonner, assembler une tuyauterie en matière synthétique
- Poser la tuyauterie et fixations
- Contrôler la tuyauterie

**Mise en situation**

- situation « pratique » significative dans un contexte d'atelier ou de chantier

**Complexité**

Sur base d'un plan et/ou de consignes, au minimum :

- Exécuter 4 assemblages : 2 par sertissage, 2 par compression

**Autonomie**

- Epreuve individuelle - Autonomie d'exécution (Analyse de la situation – Organisation de son travail - Approvisionnement en matériel et matériaux appropriés - Application des modes opératoires appropriés) dans le respect des consignes et des prescriptions techniques

**Temps de réalisation**

- fixé par l'organisme d'enseignement ou de formation (O.E.F.)

**Conditions de réalisation**

L'apprenant disposera :

- Des documents utiles (plan, fiches techniques des matériaux et équipements, descriptions du résultat attendu, ...)
- Des consignes organisationnelles (temps imparti, équipements, outillage et matériel à disposition, ...)
- Des matériaux et matériel en suffisance



## CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. JAA3 : Façonnage et placement d'une tuyauterie en matière synthétique

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1 : Conformité du résultat</b>	1.1. Les éléments de la tuyauterie sont positionnés esthétiquement et conformément aux plans  1.2. L'installation est étanche	.....
<b>Critère 2 : Conformité du processus</b>	2.1. Les techniques et modes opératoires adéquats sont appliqués  2.2. L'organisation du travail est rationnelle	.....
<b>Critère 3 : Respect des règles et consignes</b>	3.1. Les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement sont appliquées  3.2. Les consignes organisationnelles sont respectées	.....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

**UAA 2****Façonnage et placement d'une tuyauterie métallique mince par soudo-brasage, assemblage mécanique et sertissage****SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA2 :****Éléments critiques de contexte :****Tâches**

- Gérer le poste de travail (préparer, approvisionner, nettoyer, ranger, trier et gérer les déchets)
- Tracer, positionner et placer des moyens d'ancrage)
- Façonner, assembler une tuyauterie par soudo-brasage, assemblage mécanique et sertissage
- Poser la tuyauterie et fixations
- Contrôler la tuyauterie

**Mise en situation**

- situation « pratique » significative dans un contexte d'atelier ou de chantier

**Complexité**

Sur base d'un plan et/ou de consignes, au minimum :

- Effectuer 1 baïonnette, 1 chapeau de gendarme
- Effectuer 2 cintrages sur la même longueur
- Exécuter 3 assemblages : 2 par sertissage, 1 par compression
- Exécuter 2 assemblages en Cu: 1 par brasure tendre, 1 par brasure forte,

**Autonomie :**

- Epreuve individuelle - Autonomie d'exécution (Analyse de la situation – Organisation de son travail - Approvisionnement en matériel et matériaux appropriés - Application des modes opératoires appropriés) dans le respect des consignes et des prescriptions techniques

**Temps de réalisation :**

- Fixé par l'organisme d'enseignement ou de formation (O.E.F.)

**Conditions de réalisation**

L'apprenant disposera :

- Des documents utiles (plan, fiches techniques des matériaux et équipements, descriptions du résultat attendu, ...)
- Des consignes organisationnelles (temps imparti, équipements, outillage et matériel à disposition, ...)
- Des matériaux et matériel en suffisance

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. UAA2 : Façonnage et placement d'une tuyauterie métallique mince par soudo-brasage, assemblage mécanique et sertissage**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1 : Conformité du résultat</b>	1.1. Les éléments de la tuyauterie sont positionnés esthétiquement et conformément aux plans  1.2. L'installation est étanche	.....
<b>Critère 2 : Conformité du processus</b>	2.1. Les techniques et modes opératoires adéquats sont appliqués  2.2. L'organisation du travail est rationnelle	.....
<b>Critère 3 : Respect des règles et consignes</b>	3.1. Les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement sont appliquées  3.2. Les consignes organisationnelles sont respectées	.....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

**UAA 4****Façonnage et placement d'une tuyauterie en acier fileté****SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA4:****Éléments critiques de contexte :****Tâches :**

- Gérer le poste de travail (préparer, approvisionner, nettoyer, ranger, trier et gérer les déchets)
- Tracer, positionner et placer des moyens d'ancrage
- Façonner, assembler une tuyauterie en acier fileté
- Poser la tuyauterie et fixations
- Contrôler la tuyauterie

**Mise en situation**

- situation « pratique » significative dans un contexte d'atelier ou de chantier

**Complexité :**

Sur base d'un plan et/ou de consignes, au minimum :

- Effectuer une baïonnette, chapeau de gendarme
- Effectuer sur la même longueur 2 cintrages
- Exécuter un assemblage

**Autonomie**

- Epreuve individuelle - Autonomie d'exécution (Analyse de la situation – Organisation de son travail - Approvisionnement en matériel et matériaux appropriés - Application des modes opératoires appropriés) dans le respect des consignes et des prescriptions techniques

**Temps de réalisation**

- Fixé par l'organisme d'enseignement ou de formation (O.E.F.)

**Conditions de réalisation**

L'apprenant disposera :

- Des documents utiles (plan, fiches techniques des matériaux et équipements, descriptions du résultat attendu, ...)
- Des consignes organisationnelles (temps imparti, équipements, outillage et matériel à disposition, ...)
- Des matériaux et matériel en suffisance

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. UAA4 : Façonnage et placement d'une tuyauterie en acier fileté**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1 : Conformité du résultat</b>	1.1. Les éléments de la tuyauterie sont positionnés esthétiquement et conformément aux plans  1.2. L'installation est étanche	.....
<b>Critère 2 : Conformité du processus</b>	2.1. Les techniques et modes opératoires adéquats sont appliqués  2.2. L'organisation du travail est rationnelle	.....
<b>Critère 3 : Respect des règles et consignes</b>	3.1. Les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement sont appliquées  3.2. Les consignes organisationnelles sont respectées	.....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

**UAA 5****Placement et raccordement d'appareillages de chauffage****SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA5 :****Éléments critiques de contexte :****Tâches**

- Gérer le poste de travail (préparer, approvisionner, nettoyer, ranger, trier et gérer les déchets)
- Placer et raccorder l'appareillage aux différents conduits et canalisations par soudage et assemblage mécanique
- Assurer l'étanchéité de l'installation

**Mise en situation**

- Situation pratique significative dans un contexte d'atelier ou de chantier

**Complexité**

Sur base d'un plan et/ou de consignes, au minimum :

- Placer un équipement de chauffage réel ou simulé
- Effectuer un raccordement par soudage
- Effectuer un piquage et le souder
- Effectuer un raccord mécanique
- Effectuer un raccordement à un collecteur ou à un générateur de chaleur réel ou simulé

**Autonomie**

- Epreuve individuelle - Autonomie d'exécution (Analyse de la situation – Organisation de son travail - Approvisionnement en matériel et matériaux appropriés - Application des modes opératoires appropriés) dans le respect des consignes et des prescriptions techniques

**Temps de réalisation**

- fixé par l'organisme d'enseignement ou de formation (O.E.F.)

**Conditions de réalisation**

L'apprenant disposera :

- D'un poste de travail avec un niveau de référence
- Des documents utiles (plan, fiches techniques des matériaux et équipements, descriptions du résultat attendu, ...)
- Des consignes organisationnelles (temps imparti, équipements, outillage et matériel à disposition, ...)
- Des matériaux et matériel en suffisance

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. UAA5 : Placement et raccordement d'appareillages de chauffage**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1 : Conformité du résultat</b>	1.1. Les équipements de chauffage et les éléments de la tuyauterie sont positionnés esthétiquement et conformément aux plans  1.2. L'installation est étanche	.....
<b>Critère 2 : Conformité du processus</b>	2.1. Les techniques et modes opératoires adéquats sont appliqués  2.2. L'organisation du travail est rationnelle	.....
<b>Critère 3 : Respect des règles et consignes</b>	3.1. Les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement sont appliquées  3.2. Les consignes organisationnelles sont respectées	.....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

**UAA 6****Façonnage et placement de conduites d'évacuation des eaux usées  
Placement et raccordement d'appareils sanitaires****SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA6 :****Éléments critiques de contexte :****Tâches**

- Gérer le poste de travail (préparer, approvisionner, nettoyer, ranger, trier et gérer les déchets)
- Tracer, positionner et placer des moyens d'ancrage
- Façonner, assembler des conduites d'évacuation des eaux usées en P.E. et P.V.C.
- Poser les conduites d'évacuation et fixations
- Placer et raccorder un appareil sanitaire et sa robinetterie aux différentes canalisations
- Assurer l'étanchéité de l'installation

**Mise en situation**

- Situation pratique significative dans un contexte d'atelier ou de chantier

**Complexité**

Sur base d'un plan et/ou de consignes, au minimum :

- Placer et raccorder un appareil sanitaire suspendu, un appareil sanitaire au sol et leurs robinetteries
- Effectuer un raccordement par thermo fusion

**Autonomie**

- Epreuve individuelle - Autonomie d'exécution (Analyse de la situation – Organisation de son travail - Approvisionnement en matériel et matériaux appropriés - Application des modes opératoires appropriés) dans le respect des consignes et des prescriptions techniques

**Temps de réalisation**

- Fixé par l'organisme d'enseignement ou de formation (O.E.F.)

**Conditions de réalisation**

L'apprenant disposera :

- D'un poste de travail avec un niveau de référence
- Des documents utiles (plan, fiches techniques des matériaux et équipements, descriptions du résultat attendu, ...)
- Des consignes organisationnelles (temps imparti, équipements, outillage et matériel à disposition, ...)
- Des matériaux et matériel en suffisance



**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. JAA6 : Façonnage et placement de conduites d'évacuation des eaux usées  
Placement et raccordement d'appareils sanitaires**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1 : Conformité du résultat</b>	1.1. Les appareils sanitaires, leurs robinetteries, les éléments de la tuyauterie et les conduites d'évacuation des eaux usées sont positionnés esthétiquement et conformément aux plans  1.2. L'installation sanitaire est étanche et les conduites d'évacuation sont fonctionnelles	.....
<b>Critère 2 : Conformité du processus</b>	2.1. Les techniques et modes opératoires adéquats sont appliqués  2.2. L'organisation du travail est rationnelle	.....
<b>Critère 3 : Respect des règles et consignes</b>	3.1. Les règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement sont appliquées  3.2. Les consignes organisationnelles sont respectées	.....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

# Cinquième partie

# Profil d'équipement

L'ensemble de l'équipement repris ci-dessous est mis à disposition des apprenants au sein de l'établissement d'enseignement ou de formation et/ou dans tout autre lieu d'apprentissage équipé en conséquence. En outre, tant les infrastructures que le matériel devront répondre aux normes de sécurité en vigueur.

Profil formation	UAA 1	UAA2	UAA3	UAA4	UAA5	UAA6
- Alésoir	X					
- Appareil (à battre les collets, à piquer, à fraiser)						
- Aspirateur						
- Brasseur électrique						
- Burin	X					
- Calculatrice de poche	X					
- Calibreur-ébavureur	X	X	X	X	X	X
- Cintreuse (arbalète, manuelle d'établi, électroporative, hydraulique, hydraulique-électrique)	X	X	X	X	X	X
- Clé de serrage	X					
- Congélateur de tuyau						
- Cordeau	X					
- Coupe-tube et coupe-gaine	X					
- Déboucheur (électrique, furet, à pression, haute pression)						
- Décamètre	X					
- Détecteur (matériaux, eau, électricité, métaux)	X					
- Diable	X					
- Disqueuse	X					
- Dugeonnière						
- Echelle, escabelle, échafaudage	Attention pour le travail en hauteur car il y a savoirs et aptitudes					
- Equerre, fausse équerre	X					
- Etabli	X					
- Etau (à mors parallèles, à chaîne, serre-tube)	X					
- Fer à souder (à flamme, électrique)	X			X	X	X
- Fil à plomb	X					

<b>Profil formation</b>	<b>UAA 1</b>	<b>UAA 2</b>	<b>UAA 3</b>	<b>UAA 4</b>	<b>UAA 5</b>	<b>UAA 6</b>
- Fil traceur	X					
- Filière (manuelle, électrique, machine à fileter)			X	X	X	
- Foreuse avec lots de forets métaux et autres matériaux	X					
- Lime (plate, ronde et demi ronde)	X					
- Machine de soudage « socket »						
- Marteau, massette	X					
- Matériel de brasage	X			X	X	
- Mesureur laser						
- Mètre (ruban, double mètre,...)	X					
- Meuleuse d'angle	X					
- Multimètre						
- Niveau (à bulle, à pente, laser)	X					
- Outil (à dresser, de ramonage, de nettoyage de chaudière)						
- Perceuse à percussion	X					
- Poste à souder oxyacétylénique + kit de soudage				X		
- Presse à sertir (manuelle hydraulique, électromécanique)	X	X		X	X	
- Pied de tuyaufeur	X					
- Pince (multiprise, à emboiture, à cintrer, à riveter, étai, à rétreindre, à gauffer)	X					
- Pistolet à cartouche						
- Pompe (à détartrer, à désembouer, d'épreuve)						
- Ponceuse						
- Rainureuse						
- Rodoir						
- Scie (à métaux, sauteuse avec lot de scies pour différents matériaux, universelle, circulaire, à onglet)	X					
- Sertisseuse	X	X		X	X	
- Soudeuse bout-à-bout manuelle (miroir)					X	
- Soudeuse bout-à-bout automatique						
- Table de monter						
- Tournevis (plat, cruciforme)	X					

<b>Profil formation</b>	<b>UAA 1</b>	<b>UAA2</b>	<b>UAA3</b>	<b>UAA4</b>	<b>UAA5</b>	<b>UAA6</b>
- Transpalette manuel						
- Ventouse						
- Matériel de ragréage (seau, truelle, ...)						

#### INFORMATIONS UTILES (à titre indicatif)

1. Adresses :  
-
2. Sites généralistes :  
- [www.cstc.be](http://www.cstc.be), Centre Scientifique et Technique de la Construction <http://ffc.constructiv.be> Fonds de la Formation de la Construction  
- <http://www.cifful.ulg.ac.be> Centre Interdisciplinaire de Formation de Formateurs de l'Université de Liège  
- <http://cnac.constructiv.be>
3. Ressources pédagogiques :  
- Arrêté royal du 31 août 2005 relatif à l'utilisation des équipements de travail pour des travaux temporaires en hauteur.  
- Loi du 4/8/1996 relative au bien-être des travailleurs lors de l'exécution de leur travail.  
- Notes d'Informations Techniques et S.T.S. (C.S.T.C.)  
- NBN (Normes belges)  
- Dicoibat 10 : Le dictionnaire général du bâtiment – Edition 2012.

4. Sites :

-  
-

# Annexes

# Glossaire CPU

**Acquis d'apprentissage (A.A.)<sup>15</sup>** : énoncé de ce que l'apprenant sait, comprend, est capable de réaliser au terme d'un processus d'apprentissage; les acquis d'apprentissage sont définis en termes de savoirs, d'aptitudes et de compétences, au sens de la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2008 établissant le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie.

- **Savoirs<sup>16</sup>** : résultat de l'assimilation d'informations grâce à l'éducation et à la formation. Le savoir est un ensemble de faits, de principes, de théories et de pratiques liés à un domaine de travail ou d'étude. Le cadre européen des certifications fait référence à des savoirs théoriques ou factuels.
- **Aptitudes<sup>17</sup>** : capacité d'appliquer un savoir et d'utiliser un savoir-faire pour réaliser des tâches et résoudre des problèmes. Le cadre européen des certifications fait référence à des aptitudes cognitives (utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) ou pratiques (fondées sur la dextérité ainsi que sur l'utilisation de méthodes, de matériels, d'outils et d'instruments).
- **Compétences<sup>18</sup>** : Capacité avérée d'utiliser des savoirs, des aptitudes et des dispositions personnelles, sociales ou méthodologiques dans des situations de travail ou d'études et pour le développement professionnel ou personnel. Le cadre européen des certifications fait référence aux compétences en termes de prise de responsabilités et d'autonomie.

**Activités clés (A.C.)<sup>19</sup>** : activités indispensables pour remplir les missions qui sont confiées au travailleur dans le cadre de son métier.

<sup>15</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juillet 1997, modifié par D. 12 juillet 2012, art. 5, 8°.

<sup>16</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p. 63.

<sup>17</sup> Ibid, p. 60.

<sup>18</sup> Ibid, p. 61.

<sup>19</sup> Ibid, p. 60.

**Attestation de validation d'une unité d'acquis d'apprentissage<sup>20</sup>** : document officiel délivré, après chacune des épreuves de qualification destinées à valider les acquis d'apprentissage de l'unité concernée, par le Jury de qualification ou s'il échet par sa délégation composée de membres du personnel enseignant qui ont assuré spécifiquement les apprentissages de l'Unité d'acquis d'apprentissage concernée et quand cela est possible, d'un ou plusieurs membres extérieurs à l'établissement.

**Cadre Francophone des certifications (CFC)<sup>21</sup>** : instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération Wallonie-Bruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre européen des Certifications (CEC).

**Certification par unités d'acquis d'apprentissage (C.P.U.)<sup>22</sup>** : dispositif organisant la certification des savoirs, aptitudes et compétences professionnels en unités d'acquis d'apprentissage.

**Compétence<sup>23</sup>** : aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.

<sup>20</sup> Décret organisant la certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU) dans l'enseignement secondaire qualifiant et modifiant diverses dispositions relatives à l'enseignement secondaire, 12 juillet 2012, chap. 1<sup>er</sup>, art. 2, §2, + Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juillet 2012, art. 21<sup>ter</sup>, §3.

<sup>21</sup> Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé «C.F.C.», 15 mai 2015, Titre I<sup>er</sup>, art. 1, 7° + Titre II, art. 2, §3.

<sup>22</sup> Décret organisant la certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU) dans l'enseignement secondaire qualifiant et modifiant diverses dispositions relatives à l'enseignement secondaire, 12 juillet 2012, chap. 1<sup>er</sup>, art. 1<sup>er</sup>, 1°.

<sup>23</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juillet 1997, chap. 1<sup>er</sup>, art. 5, 1.

**Compétence professionnelle**<sup>24</sup> : Pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.

**Dossier d'apprentissage C.P.U.**<sup>25</sup> : document communiqué à l'élève en début de formation qui :

- énonce les objectifs de la formation commune et de la formation qualifiante;
- reprend les unités d'acquis d'apprentissage à valider;
- définit les modalités et la périodicité des épreuves de qualification;
- détaille l'évolution graduelle des acquis d'apprentissage maîtrisés et restant à acquérir par l'élève ainsi que, le cas échéant, les remédiations proposées; cette partie du document est mise à jour régulièrement sous la responsabilité du Conseil de classe.

Une copie de ce document fait partie du dossier scolaire de l'élève.

**Passeport CPU-Europass**<sup>26</sup> : collection graduelle des validations et certifications obtenues par l'élève au cours de sa scolarité ainsi que l'attestation des expériences pertinentes qui illustrent et documentent ses acquis et ses potentialités. Ce document fait partie du dossier scolaire et suit l'élève en cas de changement d'établissement. Le passeport est remis à l'élève au terme de sa scolarité;

**Points ECVE**<sup>27</sup> (tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « European Credit for vocational education and training ») : représentation numérique du poids global des acquis d'apprentissage exigés pour la délivrance d'un certificat de qualification et du poids relatif de chacune des unités par rapport à la certification.

<sup>24</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p. 61.

<sup>25</sup> Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 2, 17°.

<sup>26</sup> Ibid., art. 2, 19°.

<sup>27</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 11°.

**Profil de certification (P.C.)**<sup>28</sup> : document de référence définissant le lien entre une option de base groupée ou une formation et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (S.F.M.Q.) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement.

**Profil d'équipement**<sup>29</sup> : profil qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation. L'équipement peut être localisé soit dans l'école soit chez un partenaire et, notamment, dans un Centre de compétence, un Centre de référence, un Centre de technologies avancées, une entreprise.

**Profil de formation (P.F.)**<sup>30</sup> : le document qui définit les unités d'acquis d'apprentissage associées aux activités clés du métier, qui comprend également un profil d'évaluation et un profil d'équipement.

**Profil métier (P.M.)**<sup>31</sup> : profil qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences.

- **Référentiel métier**<sup>32</sup> : définition de l'intitulé du métier et de ses appellations synonymes, de la position du métier par rapport aux métiers proches et la déclinaison de leurs fonctions et conditions d'exercices.
- **Référentiel des compétences professionnelles**<sup>33</sup> : référentiel qui liste les activités clés du métier ciblé et les compétences professionnelles associées.

**Profil d'évaluation**<sup>34</sup> : profil qui détermine des seuils de maîtrise minimums exigés en vue de la délivrance d'une attestation de compétence ou en vue de servir de référence à l'élaboration des épreuves certificatives.

<sup>28</sup> Ibid., art. 5, 14°.

<sup>29</sup> Ibid., art. 5, 13°.

<sup>30</sup> Décret portant assentiment à l'accord de coopération entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le service francophone des métiers et des qualifications, en abrégé «SFMQ», 10 déc. 2015, art. 1, 7°.

<sup>31</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p. 62.

<sup>32</sup> Décret portant assentiment à l'accord de coopération entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le service francophone des métiers et des qualifications, en abrégé «SFMQ», 10 déc. 2015, art. 1, 4°.

<sup>33</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p. 62.

<sup>34</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 10°.



- **Critères**<sup>35</sup> : qualité que l'on attend d'un objet évalué.
- **Indicateurs**<sup>36</sup> : manifestation observable d'un critère. Indication qui permet de répondre à la question : « A quoi vais-je voir que le critère est respecté ? » ou « Que va exactement observer l'évaluateur ? ».

**Rapport de compétences CPU**<sup>37</sup> : document établi par le Conseil de classe qui dresse le bilan des compétences acquises et des compétences restant à acquérir ou à perfectionner et formule des suggestions utiles pour une poursuite optimale de la scolarité. Ce rapport est délivré :

- a) au terme de la cinquième année ainsi que, pour les options de base groupées organisées sur trois ans, de la sixième année;
- b) au terme de la sixième, de la septième année ou de l'année complémentaire au troisième degré de la section de qualification (C3D) si l'élève n'a pas obtenu une des certifications finales;
- c) au cours de la sixième ou de la septième année lorsque l'élève quitte l'établissement avant la fin de l'année scolaire ;
- d) dans l'enseignement spécialisé, selon les modalités à déterminer par le gouvernement.

**Unités d'acquis d'apprentissage (U.A.A.)**<sup>38</sup> : ensemble cohérent d'acquis d'apprentissage qui peut être évalué et validé.

<sup>35</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p. 61.

<sup>36</sup> *Ibid.*, p. 61.

<sup>37</sup> Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 2, 19°

<sup>38</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 9°.

# Le cadre francophone des certifications

Descripteurs définissant les niveaux du cadre francophone des certifications (CFC)<sup>39</sup>

	Savoirs, aptitudes	Contexte, autonomie et responsabilité
Niveau 1	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 1	Agir sous encadrement direct dans un contexte structuré et défini relevant d'un environnement de travail et/ou d'un domaine d'étude non spécifique
Niveau 2	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 2	Agir sous supervision dans des situations connues et définies liées à un domaine de travail ou d'étude spécifique, avec un degré de responsabilité limité à l'exécution des tâches.

Chacun des huit niveaux est défini par un ensemble de descripteurs indiquant quels sont les acquis de l'éducation et de la formation attendus d'une certification de ce niveau, quel que soit le système de certification.

Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 1

Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux non référencés à un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser des tâches simples et répétitives dans le cadre de la reproduction de processus simples

Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux de base d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches sans devoir choisir les méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus simples et standards.

Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 2

Agir sous supervision dans des situations connues et définies liées à un domaine de travail ou d'étude spécifique, avec un degré de responsabilité limité à l'exécution des tâches.

<sup>39</sup> Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé «C.F.C.», 15 mai 2015

Niveau 3	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 3	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches impliquant de choisir des méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus complexes.	Agir avec un degré d'autonomie et de responsabilité limité aux choix posés et mis en œuvre dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre restreint de facteurs varient.
Niveau 4	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 4	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de rechercher et de sélectionner des informations adéquates en vue de mobiliser et d'intégrer des connaissances / des méthodes / des pratiques dans le cadre de la résolution de problèmes concrets dont les indices sont manifestes et dont les solutions possibles sont en nombre fini et limité.	Agir avec une marge d'initiative restreinte dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre important de facteurs prévisibles sont susceptibles de changer, et avec une responsabilité complète de son travail.

Niveau 5	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 5	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant d'analyser, de compléter d'articuler des informations sur base des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité en vue de les réorganiser et de construire des solutions adaptées dans le cadre de la résolution de problèmes abstraits, dont les indices ne sont pas manifestes et dont les solutions possibles sont multiples.	Agir avec une marge d'initiative étendue dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles, avec une responsabilité complète de son travail.
Niveau 6	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 6	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux approfondis d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner de la compréhension et de l'utilisation critique des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité ainsi que des différentes dimensions et contraintes de la situation en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions pertinentes (ou nouvelles) dans le cadre de la résolution de problèmes ou de situations complexes	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles.

Niveau 7	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 7	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux hautement spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner d'une maîtrise et d'une réflexion critique en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions innovantes dans le cadre du développement de savoirs, de projets (ou de procédures).	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations inédites d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.
Niveau 8	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 8	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux les plus avancés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique ou à l'interface de plusieurs domaines permettant de témoigner d'une expertise reconnue en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue d'étendre et de redéfinir de manière singulière et significative les savoirs (et procédures) existants dans le cadre de la recherche et/ou de l'innovation.	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations les plus avancées, à la pointe d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française définissant les profils de certification de l'« Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente », du/de la « Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire », du/de la « Garçon/Serveuse de restaurant, Premier/Première chef de rang, Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule »

Bruxelles, le 23 janvier 2019.

**Le Ministre-Président, en charge de l'Egalité des chances et des Droits des femmes,**

**Rudy DEMOTTE**

**La Ministre de l'Education,**

**Marie-Martine SCHYNS**

**Annexe 3 à l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française définissant les profils de certification de l'« Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente », du/de la « Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire », du/de la « Garçon/Serveuse de restaurant, Premier/Première chef de rang, Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule »**



**Profil de certification**  
**Garçon/Serveuse de restaurant – Premier/Première Chef de rang**  
**Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule**

**OBG : Restaurateur/Restauratrice**

**Enseignement secondaire ordinaire et spécialisé de forme 4**  
**de plein exercice ou en alternance**

Approuvé par le Gouvernement en date du ... / ... / ...



Éducation et formation  
tout au long de la vie

suivé



n de





# Guide de lecture

## Entrée en matière

Ce guide de lecture a pour objectif de faciliter la compréhension des profils de certification rédigés dans le cadre du dispositif de la Certification par Unités (CPU)<sup>1</sup>. Il n'a pas l'ambition d'un guide méthodologique qui donnerait les conseils de mise en œuvre du profil. Ce travail revient aux différents réseaux d'enseignement qui proposeront les programmes et outils pédagogiques ainsi que les formations et les accompagnements utiles.

Le profil de certification est un document qui dit tout ce qu'il faut savoir d'une option de base groupée dans l'enseignement ordinaire et spécialisé de forme 4, organisée en référence à un ou plusieurs profil(s) de formation<sup>2</sup> du Service Francophone des Métiers et des Qualifications (SFMQ)<sup>3</sup>. Toute Option de Base Groupée (OBG), toute formation organisée dans le régime de la CPU doit s'appuyer sur un profil de certification.

Le profil de certification est conçu comme un document de travail pour l'équipe éducative parce que les enseignants devront se répartir les apprentissages nécessaires aux acquis des jeunes en formation et parce qu'il donne aussi des indications aux enseignants de la formation générale. En effet, le profil de certification entend établir des articulations manifestes avec les cours de formation générale qu'ils soient organisés dans la formation générale ou dans la formation optionnelle.

## Modalités de lecture

Dans la première partie, le lecteur trouvera une vision globale du parcours d'apprentissage et notamment des informations administratives sur la dénomination et les composantes de l'OBG et/ou de la formation (durée de formation, durée des stages, positionnement par rapport au Cadre Francophone de Certification (CFC)<sup>4</sup>, dénomination du ou des certificat(s) de qualification, ...). Un tableau explicite la correspondance entre les Activités Clés (AC)<sup>5</sup> du profil métier<sup>6</sup> et les unités d'acquis d'apprentissage (UAA)<sup>7</sup> du profil de formation.

La deuxième partie développe les contenus de la formation structurés en UAA déclinée en savoirs, aptitudes et compétences.

La troisième partie reprend des éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice des compétences professionnelles. **Cette partie doit être retravaillée par des groupes de travail vu l'arrivée de nouveaux référentiels et le passage de la CPU en 456. Mais elle peut servir de base pour établir des liens entre la formation commune et l'OBG.**

<sup>1</sup> **Certification par unités d'acquis d'apprentissage (C.P.U.)** : dispositif organisant la certification des savoirs, aptitudes et compétences professionnels en unités d'acquis d'apprentissage. Complément d'informations sur le site de la CPU [www.cpu.cfwb.be](http://www.cpu.cfwb.be)

<sup>2</sup> **Profil formation (P.F.)** : profil qui est commun à tous les opérateurs d'enseignement et de formation, il est composé : des acquis d'apprentissages (AA) (savoirs, aptitudes, autonomie et responsabilité) réalisés sur base du profil métier ; des Unités d'acquis d'apprentissage (UAA) ; d'un profil d'équipement, qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation.

<sup>3</sup> Consulter le site du SFMQ pour de plus amples informations [www.sfmq.cfwb.be](http://www.sfmq.cfwb.be)

<sup>4</sup> **Cadre Francophone des Certifications (CFC)** : instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération Wallonie-Bruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre européen des Certifications (CEC)

<sup>5</sup> **Activités clés (A.C.)** : activités indispensables pour remplir les missions qui sont confiées au travailleur dans le cadre de sa fonction.

<sup>6</sup> **Profil métier (P.M.)** : profil qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences

<sup>7</sup> **Unités d'acquis d'apprentissage (U.A.A.)** : ensemble cohérent d'acquis d'apprentissage qui peut être évalué et validé.

La quatrième partie présente les profils d'évaluation déterminés par le SFMQ. Le lecteur y trouvera les intitulés des attestations de validation, les situations d'évaluation représentatives des UAA et les grilles d'évaluation.

La cinquième partie concerne le profil d'équipement conçu comme une référence permettant aux écoles de se doter de l'équipement indispensable à la formation.

Les annexes contiennent un glossaire et le CFC.

Le bon usage du profil de certification suppose la lecture du profil métier rédigé par le SFMQ avec les partenaires sociaux et les services publics de l'emploi. Ce profil métier est disponible sur le site du SFMQ. Il est généralement assez court et est conçu en trois parties distinctes.

- Le référentiel métier définit le métier en termes de productions et de services attendus. Cette courte définition permet de présenter le métier sous ses différentes facettes de manière claire et complète. Il peut servir à donner une vision du métier aux jeunes en formation.
- Le référentiel métier situe le métier concerné dans une « grappe » qui rassemble les métiers qui sont liés par un même type de productions ou de services. Cette grappe peut être aussi une arborescence qui situe les métiers les uns par rapport aux autres selon le niveau de responsabilité, les liens hiérarchiques, la complexité des tâches.
- Le référentiel des compétences professionnelles liste les AC du métier ciblé et les compétences professionnelles<sup>8</sup> associées.

#### A propos des références du profil de certification, quelques explications utiles :

- Le profil de certification peut se référer à un seul profil de formation du SFMQ et donne lieu à la délivrance d'un certificat de qualification à un métier. C'est le cas le plus simple. Cependant, il peut arriver que le profil de certification organise plusieurs profils de formation du SFMQ au sein d'une option de base groupée ou d'une formation. C'est le cas lorsqu'on constate une grande proximité des compétences professionnelles entre deux ou plusieurs métiers. Dans ce cas, le profil de certification donne lieu à la **délivrance de plusieurs certificats de qualification, un par profil de formation concerné**. Les certificats de qualification sont décernés sur décision du jury de qualification lorsque toutes les unités du profil concerné sont validées.
- Les stages sont obligatoires pour les options de base groupées et les formations organisées dans le régime de la CPU : le profil de certification propose une fourchette très souple entre un seuil minimum (sous lequel la formation n'est pas valide) et maximum, dans le respect de la législation<sup>9</sup>. Les lois concernant l'enseignement ordinaire et l'enseignement

<sup>8</sup> **Compétence professionnelle** : pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.

<sup>9</sup> Voir détails dans : Décret du 05 décembre 2013 modifiant les grilles horaires dans la section de qualification de l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice et organisant les stages dans l'enseignement secondaire ordinaire de plein exercice et dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3 et de forme 4.

spécialisé<sup>10</sup> proposent aussi une typologie des formes de stages. Ces dispositions permettront à chaque établissement d'intégrer cette forme d'apprentissage dans leur organisation spécifique.

- Le positionnement de la certification par rapport au CFC qui comporte huit niveaux doit être pris comme une information utile pour situer l'OBG ou la formation par rapport à d'autres OBG ou formations.

#### **A propos du parcours d'apprentissage, quelques explications utiles**

Le tableau récapitulatif de la formation proposée par le profil de certification **recommande un ordre de déroulement des unités, donne une estimation temporelle** pour chaque unité et alloue les points ECVET<sup>11</sup>. **Dans ce tableau, chaque unité est identifiée par son intitulé strict correspondant parfaitement à celui du profil de formation du SFMQ. La numérotation correspond aussi à la numérotation du profil de formation.**

En matière de découpage en unités, le profil de certification peut être amené à regrouper les unités du profil de formation du SFMQ en raison de leur multiplicité.

- La recommandation d'un ordre pour aborder les unités tient compte des éléments prescrits par le SFMQ. C'est la logique de la complexité croissante des apprentissages liés aux actes techniques qui prévaut en général.

Le choix de la première unité est délibéré. Quel que soit le profil de certification, cette entrée dans l'apprentissage doit permettre au jeune de prendre contact avec des AC du cœur du métier, dans le respect de la complexité des apprentissages.

La **recommandation** d'un ordre pour aborder les unités a aussi pour objectif d'harmoniser les parcours d'apprentissage entre les différents établissements scolaires. Il ne s'agit pas de favoriser la mobilité des jeunes en formation, mais d'aider les jeunes et leurs équipes éducatives dans la gestion de la mobilité existante.

- **L'estimation temporelle** donne des indications sur les durées des apprentissages. Le temps imparti à chaque unité doit permettre de mettre en place les apprentissages nécessaires aux acquis (y compris les périodes de stages), mais aussi les temps de remédiation et les évaluations formatives proposées aux jeunes en vue de les préparer à l'épreuve de fin d'unité. Elle table sur une année de **30 semaines** qui peut être prise comme une convention de comptage pour des répartitions équilibrées dans les grilles horaires et sur l'année. En réalité, le total des durées est toujours compris entre **25 et 27 semaines**. Les semaines restantes (de 3 à 5) sont à disposition des établissements pour les « **semaines-projets** » (**voir le parcours d'apprentissage et le guide de mise en œuvre de la CPU**).

<sup>10</sup> Voir détails dans : *Loi du 19 juillet 1971 relative à la structure générale et à l'organisation de l'enseignement secondaire / Décret du 3 mars 2004 organisant l'enseignement spécialisé / Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 15 mai 2014 fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire ordinaire et dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 4 / Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 15 mai 2014 fixant les modalités d'organisation des stages dans l'enseignement secondaire spécialisé de forme 3*

<sup>11</sup> **Points ECVET** (tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « European Credit for vocational education and training ») : représentation numérique du poids global des acquis d'apprentissage exigés pour la délivrance d'un certificat de qualification et du poids relatif de chacune des unités par rapport à la certification.

- L'estimation temporelle prévoit généralement une durée supérieure à la moyenne pour la première unité. En effet, cette première unité doit assurer plusieurs fonctions :
  - A travers les premières activités, donner au jeune (en provenance d'origines diverses comme le système scolaire l'autorise) une vision globale de son futur métier pour l'y accrocher. L'entrée dans l'apprentissage doit mettre le jeune en contact avec les AC du cœur du métier, dans le respect de la complexité des apprentissages. Cette première expérimentation conduira peut-être certains jeunes à envisager une réorientation. A cet effet, dans l'enseignement ordinaire et spécialisé de forme 4, la date prévue pour un changement d'orientation en quatrième année a été fixée au 15 janvier de l'année scolaire<sup>12</sup> et en cinquième année, au 15 novembre de l'année scolaire.
  - En raison des parcours scolaires différents qui donnent des profils de jeunes très variés, proposer des activités qui permettent de dépister les atouts et faiblesses du jeune par rapport au métier, pour organiser ensuite les apprentissages. C'est une voie pour l'individualisation des apprentissages, la gestion des remises à niveau sur les prérequis et des arrivées tardives.
  - Installer durablement les premières compétences.
- La pondération ECVET prend par convention le nombre de soixante points pour une année scolaire. **Les points attribués aux unités traduisent le poids respectif et relatif de chaque unité par rapport aux autres, et à l'ensemble de la formation.**

Le poids se calcule en fonction de l'importance que revêtent les AC du métier, travaillées dans l'unité. Cela permet aux équipes éducatives et aux jeunes qu'ils forment de cibler les AC qui sont au cœur du métier. L'addition des points ECVET ne présente donc aucun intérêt.

Cette pondération n'a pas de lien direct avec le nombre de semaines dévolu aux apprentissages dont la logique d'attribution a été expliquée plus haut. Une durée importante peut être due à la complexité des apprentissages à mener (facteur temps et synthèse de connaissances et d'aptitudes) alors que cette activité ne sera pas exercée fréquemment ni longtemps (poids ECVET).
- Le référentiel de formation fait explicitement référence au profil métier par la mention de ses AC dans le tableau de correspondance des AC avec les UAA. Le document permet ainsi de vérifier que le profil métier est couvert.

#### **A propos du document présentant la correspondance entre les AC du profil métier et les UAA du profil de formation**

Ce document produit par le SFMQ a pour objectif de montrer les liens entre le profil métier et le profil de formation. Rappelons que le profil métier est rédigé avec les partenaires sociaux et les services publics de l'emploi alors que le profil de formation est rédigé avec les opérateurs de la formation et de l'enseignement. Ces deux documents obéissent à deux logiques différentes :

- Le profil métier décrit la vision que le secteur a du métier à enseigner et recourt au concept d'AC qu'il décline en compétences professionnelles.

---

<sup>12</sup> Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 20, §3.

- Le profil de formation, sur la base du profil métier, définit les UAA qui couvriront toutes les AC du métier. Les unités proposent un assemblage des AC ou de parties d'entre elles en suivant une logique propre à l'apprentissage : de l'élémentaire au plus complexe, en respectant la logique d'effectuation des tâches, en respectant les conditions optimales d'apprentissage...

Le tableau de correspondance permet de vérifier que toutes les AC ont été couvertes par les apprentissages et il se révèle aussi un outil très utile pour la bonne utilisation des profils d'évaluation.

**Attention**, ce document établit les correspondances entre les AC du profil métier et les UAA du profil de formation du SFMQ. Lorsque deux profils de formation sont regroupés, les AC semblables, donnant lieu à des UAA identiques ou largement communes à plusieurs profils, ne sont pas répétées. Une analyse très rigoureuse des contenus de chacune des unités constituant les profils de formation a été réalisée pour garantir la parfaite correspondance du profil de certification.

# Table des matières

<b>Première partie</b> .....	9
Références du profil de certification.....	10
Parcours d'apprentissage et distribution des ECVET .....	11
Correspondance Activités Clés (AC) – Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA) du Profil de Formation (PF) .....	12
<b>Deuxième partie</b> .....	15
Unités d'acquis d'apprentissage.....	16
UAA 1 (G+P) Réaliser un service simple : mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène.....	16
UAA 1 (C) Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons et l'envoi d'un menu simple, la remise en ordre .....	24
UAA 2 (G+P) Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique (mise en place, décoration, accueil, conseils, commandes, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène).....	32
UAA 2 (C) Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre.....	42
UAA 3 (P) Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service.....	49
UAA 3 (C) Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manoeuvres et commis .....	52
UAA 4 (C) Gérer la partie administrative de la cuisine.....	60
UAA 4 (C) Gérer la partie administrative de la cuisine.....	64
<b>Troisième partie</b> .....	65
Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier .....	65
<b>Quatrième partie</b> .....	77
Profil d'Evaluation.....	78
<b>Cinquième partie</b> .....	93
Profil d'équipement.....	94
<b>Annexes</b> .....	98
Glossaire CPU .....	99
Le cadre francophone des certifications .....	102

# Première partie

# Références du profil de certification

**Intitulé de l'option de base groupée concernée :**

Restaurateur / Restauratrice

**Code de l'option :**

4116

**Durée en année(s) scolaire(s) sur laquelle est organisée l'option groupée :**

3 années

**Profil(s) de formation au(x)quel(s) se réfère(nt) l'option groupée**

Profils de formation du/de la « Garçon/Serveuse de restaurant » ; « Premier(e) chef de rang » produits par le SFMQ et approuvés par le Gouvernement en date du 25 Avril 2013 et du/de la « Cuisinier(e)/Cuisinier(e) travaillant seul(e) » produit par le SFMQ et approuvé par le Gouvernement en date du 17 décembre 2014

**Nombre minimum et nombre maximum de semaines de stage au service des apprentissages de la formation concernée**

Nombre minimum de semaines de stages : 8 semaines

Nombre maximum de semaines de stages : 19 semaines

Un certificat de qualification ne peut être délivré que si un nombre minimum de semaines de stage ait été effectué par profil de formation conformément aux prescrits légaux.

 Dans l'enseignement en alternance : sans objet

**Certificats de qualification délivrés aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par les profils de formation concernés**

CQ de Garçon/Serveuse de restaurant

CQ de Premier/Première chef de rang

CQ de Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule

**Positionnement de la certification par rapport au cadre francophone des certifications (CFC) :**

Niveau 3



# Parcours d'apprentissage et distribution des ECVET

Ce profil de certification organise plusieurs profils de formation du SFMQ au sein d'une option de base groupée et donne lieu à plusieurs certificats de qualification soit un par profil de formation concerné.

Le parcours d'apprentissage proposé par le profil de certification recommande un ordre de déroulement des unités d'acquis d'apprentissage, donne une estimation temporelle pour chaque unité et alloue les points ECVET (180 pour les trois années).

L'unité flottante est l'unité dont les apprentissages peuvent être rencontrés à tout moment du parcours.

	UAA du Profil de certification <sup>13</sup>	Intitulé	Nbre de semaines	ECVET
1 <sup>ère</sup> année	UAA 1 (G+P)	Réaliser un service simple : mise en place, accueil, service, rangement en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène	10	15
	UAA 1 (C)	Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons et l'envoi d'un menu simple, la remise en ordre	15	20
2 <sup>ème</sup> année	UAA 2 (G+P)	Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique (mise en place, décoration, accueil, conseils, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène	9	35
	UAA 2 (C)	Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre	16	30
3 <sup>ème</sup> année	UAA 3 (P)	Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service	9	25
	UAA 3 (C)	Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manoeuvres et commis.	16	40
	UAA 4 (C) flottante sur les 3 années	Gérer la partie administrative de la cuisine	6	15

+ semaines allouées aux projets scolaires, aux dépassements, aux remédiations, aux séjours pédagogiques.... La liberté de chaque établissement est totale quant à l'utilisation des « semaines-projets » pourvu qu'un lien réel soit établi avec la formation ou le projet d'établissement. La programmation et le contenu de ces semaines doivent être repris dans le plan de mise en œuvre (PMO).

G = garçon/serveuse de restaurant

P = premier/première chef de rang

C = cuisinier/cuisinière travaillant seul/seule

<sup>13</sup> Chaque unité est identifiée par son intitulé strict correspondant parfaitement à celui du profil de formation du SFMQ. La numérotation correspond aussi à la numérotation du profil de formation.

# Correspondance Activités Clés (AC) – Unités d'Acquis d'Apprentissage (UAA) du Profil de Formation (PF)

Pour comprendre les tableaux produits par le SFMQ ci-dessous, il est important de rappeler que le **profil métier**, rédigé avec les partenaires sociaux et les services publics de l'emploi, liste notamment les AC du métier ciblé et les compétences professionnelles associées sur base duquel le **profil formation**, rédigé avec les opérateurs de la formation et de l'enseignement, définit les UAA.

Les unités proposent un assemblage des AC ou de partie d'entre elles en suivant une logique propre à l'apprentissage.

**Attention**, ce tableau établit donc les correspondances entre les AC du profil métier et les UAA du profil formation du SFMQ.

## GARÇON / SERVEUSE DE RESTAURANT

LES ACTIVITES CLES	ASSEMBLAGE DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES*	LES UNITES D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE du PF :	ASSEMBLAGE DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES**
<b>AC1 : Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes</b>	a. Nettoyer le matériel de salle	<b>UAA1 :</b> Réaliser un service simple : mise en place, accueil, service, rangement en respectant les plans d'hygiène et de nettoyage	a+b1+e1+g1+i+j
	b1. Réaliser la mise en place de la salle et ses annexes pour le service de type taverne		
	b2. Idem b1 pour le service de type restaurant classique		
	c. Décorer		
<b>AC2 : Accueillir le client</b>	d. Prendre note et organiser les réservations	<b>UAA2 :</b> Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement, hygiène	b2+c+d+e2+f+g2+h+i+k
	e1. Accueillir, installer et conseiller le client		
	e2. Accueillir, installer et conseiller le client y compris dans le choix des vins		
	f. Enregistrer et transmettre les commandes		
	g1. Effectuer le service de type taverne/brasserie		
	g2. Effectuer le service de type restaurant classique		
<b>AC3 : Effectuer le service</b>	h. Etablir la note et encaisser		
	i. Prendre congé du client		
<b>AC4 : Nettoyer et</b>	j. Nettoyer et remettre en ordre la salle et ses annexes		

remettre en ordre	
<b>AC5 : Entretien des contacts avec la clientèle et les clients</b>	k. Développer une communication appropriée et entretenir le suivi auprès des clients

## PREMIER/PREMIERE CHEF DE RANG

LES ACTIVITES CLES	ASSEMBLAGE DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES*	LES UNITES D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE du PF :	ASSEMBLAGE DE COMPETENCES PROFESSIONNELLES**	
<b>AC1 : Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes</b>	a. Nettoyer le matériel de salle	<b>UAA1 :</b> Réaliser un service simple : mise en place, accueil, service, rangement en respectant les plans d'hygiène et de nettoyage	a+b1+e1+g1+i+j+ac4	
	b1. Réaliser la mise en place de la salle et ses annexes pour le service de type taverne			
<b>AC2 : Accueillir le client</b>	b2. Réaliser la mise en place de la salle et ses annexes pour le service de type restaurant classique	<b>UAA2 :</b> Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement, hygiène	b2+c+d+e2+ft+g2+h+i+ac5	
	c. Décorer			
<b>AC3 : Effectuer et organiser le service</b>	d. Prendre note et organiser les réservations	<b>UAA 3 :</b> Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service	g3 + ac4 + ac5 + ac6	
	e1. Accueillir, installer et conseiller le client			
<b>AC4 : Vérifier le nettoyage et la remise en ordre</b>	e2. Accueillir, installer et conseiller le client y compris dans le choix des vins			
	f. Enregistrer et transmettre les commandes			
	g1. Effectuer le service de type taverne/brasserie			
	g2. Effectuer le service de type restaurant classique			
	g3. Contrôler le bon déroulement du service			
	h. Etablir la note et encaisser			
	i. Prendre congé du client			
	<b>AC5 : Entretien des contacts avec la clientèle et les clients</b>			
	<b>AC6 : Organiser et contrôler le travail de l'équipe de la mise en place à la fin du service</b>			

## CUISINIER / CUISINIÈRE TRAVAILLANT SEUL/SEULE

LES ACTIVITES CLES	ASSEMBLAGE DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES*	LES UNITES D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE du PF	ASSEMBLAGE DE COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES**
<b>AC1</b> : Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises		<b>UAA1</b> : Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple, et la remise en ordre	AC1 + c + g + k
<b>AC2</b> : Planifier les activités		<b>UAA2</b> : Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré et la remise en ordre	d + h + k
<b>AC3</b> : Effectuer les mises en place	c. Effectuer les mises en place pour les menus simples d. Effectuer les mises en place pour menus élaborés e. Effectuer les mises en place pour la carte	<b>UAA3</b> : Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts)	e + i + m + k
<b>AC4</b> : Effectuer le service et l'envoi	g. Effectuer le service et l'envoi pour les menus simples h. Effectuer le service et l'envoi pour les menus élaborés i. Effectuer le service et l'envoi pour la carte	<b>UAA4</b> : Gérer la partie administrative de la cuisine	AC2 + AC6 + AC7
<b>AC5</b> : Effectuer la remise en ordre	k. Effectuer la remise en ordre pour la restauration classique		
<b>AC6</b> : Assurer les commandes			
<b>AC7</b> : Organiser le travail des manœuvres et commis			

(\*) : Regroupement, scission, correspondance, combinaisons ... des compétences professionnelles d'une ou plusieurs AC

# Deuxième partie

# Unités d'acquis d'apprentissage (UAA)

L'UAA du profil certification, qui est propre à l'enseignement, correspond à une ou plusieurs UAA du Profil Formation fourni par le SFMQ.

<b>UAA 1 (G+P)</b>	<b>Réaliser un service simple : mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène</b>
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<p><b>AC1<sup>(G+P)</sup> : Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes</b></p> <p><b>AC2<sup>(G+P)</sup> : Accueillir le client</b></p> <p><b>AC3<sup>(G+P)</sup> : Effectuer le service</b></p> <p><b>AC4<sup>(G)</sup> : Nettoyer et remettre en ordre</b></p> <p><b>AC4<sup>(P)</sup> : Vérifier le nettoyage et la remise en ordre</b></p>

Les compétences détaillées ci-dessous sont communes au/à la « Premier/Première Chef de rang » et au/à la « Garçon/Serveuse de restaurant ».

<b>1. Réaliser le mastic</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fiches de consignes</li> <li>- Le plan d'hygiène/de nettoyage</li> <li>- Les fiches techniques de nettoyage</li> <li>- Le matériel de salle</li> <li>- Les produits de nettoyage</li> <li>- Les fiches techniques du matériel et des produits</li> <li>- Les techniques de nettoyage</li> <li>- Les techniques d'entretien</li> <li>- Les différents types d'événementiels</li> <li>- Le respect du dosage</li> <li>- La chronologie des tâches</li> <li>- Le timing nécessaire à l'activité</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel</li> <li>❖ Identifier les défauts</li> <li>❖ Appliquer les consignes et procédures décrites dans le plan d'hygiène ainsi que les techniques de nettoyage propres à chaque matériel / mobilier / poste de travail en respectant la chronologie des tâches</li> <li>❖ Adapter le produit et la quantité à la nature et étendue de la surface à nettoyer</li> <li>❖ Associer le matériel, les produits en fonction des cartes, des menus et des événements</li> <li>❖ Respecter les dosages et usages préconisés par le fabricant</li> <li>❖ Travailler à l'économie</li> <li>❖ Respecter le timing</li> </ul>	<p>C. 1 Réaliser le mastic de manière autonome dans le cadre d'une situation relativement simple.</p>

<b>2. Effectuer la mise en place de la salle</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'implantation et l'utilisation des principaux locaux de restaurant et leurs annexes</li> <li>- Le plan d'aménagement de la salle</li> <li>- Le mobilier de restauration (clientèle et service) :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• tables clients,</li> <li>• tables de service</li> <li>• chaises</li> </ul> </li> <li>- L'élaboration de la carcasse</li> <li>- Le principe de la marche en avant</li> <li>- Le calendrier des réservations et des manifestations diverses</li> <li>- Le ratio d'occupation et d'implantation</li> <li>- Les règles spécifiques d'espacement entre les clients</li> <li>- Les différents matériels nécessaires au service et leurs caractéristiques</li> <li>- L'inventaire du matériel</li> <li>- Les couverts clients, de service</li> <li>- La verrerie</li> <li>- La vaisselle</li> <li>- Le set de table</li> <li>- Le chemin de table</li> <li>- Le petit matériel professionnel</li> <li>- Les déficiences des différents matériels nécessaires au service et leurs caractéristiques</li> <li>- Les techniques et règles de port</li> <li>- La disposition de la vaisselle, des verres, des couverts (dressage de base ou d'un menu basique)</li> <li>- La fiche technique de dressage</li> <li>- Les spécificités des établissements / nouvelles tendances en matière de dressage</li> <li>- Les procédures, les règles classiques qui régissent la disposition du matériel de service</li> <li>- Les supports de vente (cartes des boissons, des mets)</li> <li>- La chronologie du dressage/des tâches</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ S'orienter dans les locaux et les annexes</li> <li>❖ Transporter/reproduire le plan de salle dans la pratique</li> <li>❖ Associer l'aménagement de la salle avec les informations contenues dans le livre de réservation ou lors de situations précises (banquets, buffets)               <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Monter la carcasse</li> <li>❖ Identifier le mobilier</li> <li>❖ Inventorier le matériel</li> <li>❖ Vérifier le matériel</li> <li>❖ Ecarter le matériel défectueux</li> <li>❖ Identifier l'utilisation du mobilier de restaurant et de service</li> <li>❖ Reproduire en pratique les éléments d'une fiche technique</li> <li>❖ Appliquer les règles de disposition et d'espacement entre les clients</li> <li>❖ Identifier les différentes sortes de couverts, vaisselle et autre matériel à dresser selon les besoins du service</li> <li>❖ Disposer un set, un chemin de table</li> <li>❖ Associer le matériel à dresser en fonction d'un menu/de directives/des particularités du jour</li> <li>❖ Appliquer la méthode de dressage en fonction d'un menu</li> <li>❖ Appliquer les techniques, les procédures et les règles de l'établissement</li> <li>❖ Appliquer les règles de disposition des verres, couverts et vaisselle dans la pratique</li> <li>❖ S'informer en cuisine</li> <li>❖ Rappporter les manquements éventuels</li> <li>❖ Appliquer une procédure</li> <li>❖ Effectuer le transport de la vaisselle selon les règles de service (assiettes, couverts, plats, verres, ...)</li> </ul> </li> <li>- Identifier les techniques à utiliser en fonction du matériel à porter</li> <li>- Mettre en pratique ces techniques en faisant preuve d'adresse</li> </ul>	<p>C. 2 Effectuer la mise en place de la salle de manière autonome dans le cadre d'une situation relativement simple.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le timing nécessaire à l'activité</li> <li>- Les règles de manutention et d'ergonomie</li> <li>- Les techniques de mémorisation</li> <li>- Les techniques de communication spécifiques entre la salle et la cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter sa posture aux règles de manutention et d'ergonomie</li> <li>❖ Economiser les déplacements</li> <li>❖ Respecter la chronologie</li> <li>❖ Respecter le timing</li> <li>❖ Mémoriser les informations</li> <li>❖ Utiliser les techniques de communication</li> </ul>	
---	---	--

### 3. Remplir les frigos

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les boissons soft, eau, jus (identification, classification, qualité de fraîcheur, quantité, température)</li> <li>- Les documents et outils d'autocontrôle, de traçabilité, d'étiquetage</li> <li>- Les fiches de stock</li> <li>- Les outils de contrôle informatisés et non informatisés</li> <li>- Le bon de commande interne</li> <li>- Le bon de transfert</li> <li>- La feuille de marque</li> <li>- La feuille d'inventaire</li> <li>- Le classement des documents</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier la température des frigos</li> <li>❖ Identifier distinguer les différentes boissons</li> <li>❖ Appliquer le plan d'autocontrôle correspondant au type d'établissement</li> <li>❖ Ranger les boissons</li> <li>❖ Appliquer la méthode FEFO FIFO</li> <li>❖ Utiliser les documents de gestion informatisés et non informatisés (fiches et/ou fichiers de stock bon de commande interne – bon de transfert – feuille de marque)</li> <li>❖ Signaler les anomalies au responsable</li> <li>❖ Classer les documents</li> </ul>	<p>C. 3 Remplir les frigos de manière autonome dans le cadre d'une situation relativement simple.</p>

### 4. Effectuer la mise en place pour les boissons chaudes

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le matériel</li> <li>- Les accompagnements, les garnitures</li> <li>- Les boissons chaudes : thés, infusions, cafés et dérivés, chocolats, ...</li> <li>- Les directives de l'établissement concernant le rangement et la mise en évidence des boissons</li> <li>- Les BPH y compris le conditionnement</li> <li>- Les fiches de stock</li> <li>- Les outils de gestion informatisées et non informatisées</li> <li>- Le bon de commande interne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier le matériel les matières premières, les accompagnements, les boissons, les garnitures et les boissons chaudes</li> <li>❖ Mettre en place les matières premières, les accompagnements, les boissons, les garnitures et les boissons chaudes</li> <li>❖ Ranger les boissons selon les règles et les directives de l'établissement</li> <li>❖ Exposer les boissons selon les règles et les directives de l'établissement</li> <li>❖ Conditionner les boissons selon les règles et les directives de</li> </ul>	<p>C. 4 Effectuer la mise en place pour les boissons chaudes de manière autonome dans le cadre d'une situation relativement simple.</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le bon de transfert</li> <li>- La feuille de marque</li> <li>- La feuille d'inventaire</li> </ul>	<p>l'établissement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les documents de gestion informatisés ou non informatisés (fiches et/ou fichiers de stock) : analyser la fiche de stock, dresser l'inventaire et calculer les manques)</li> <li>❖ Signaler les anomalies au responsable</li> </ul>	
--	---	--

## 5. Accueillir, installer et prendre congé du client

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les facteurs d'ambiance selon le type d'établissement, le moment de la journée et le thème :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• La température</li> <li>• L'éclairage</li> <li>• La musique</li> </ul> </li> <li>- Les techniques d'accueil</li> <li>- Les règles de préséance</li> <li>- Les règles de politesse, savoir-vivre</li> <li>- Les notions de déontologie et de discrétion réservées à l'accueil du client</li> <li>- Les types de clientèle</li> <li>- La législation en vigueur pour l'organisation du vestiaire</li> <li>- L'ordre logique du rangement du vestiaire client</li> <li>- Le matériel et l'organisation des vestiaires</li> <li>- Les règles à respecter pour l'installation du client</li> <li>- Les réservations</li> <li>- Le vocabulaire et les expressions de base du service en salle dans une 2<sup>ème</sup> langue</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier la température des locaux</li> <li>❖ Éclairer les locaux</li> <li>❖ Prévoir un fond sonore adapté à la clientèle et au moment de la journée</li> <li>❖ Adapter les règles de préséance et de savoir-vivre à la situation pratique</li> <li>❖ Identifier le type de client pour personnaliser l'accueil</li> <li>❖ Accueillir le client</li> <li>❖ Choisir un vocabulaire adapté</li> <li>❖ S'exprimer avec correction</li> <li>❖ Utiliser un vocabulaire simple et spécifique dans une autre langue (2<sup>ème</sup> langue : échange minimal thématique)</li> <li>❖ Ranger le vêtement ou indiquer le vestiaire au client</li> <li>❖ Appliquer la législation en vigueur pour l'organisation du vestiaire</li> <li>❖ Diriger le client vers la table réservée ou de son choix ou disponible</li> <li>❖ Appliquer les règles pour l'installation du client</li> <li>❖ Consulter le livre de réservations</li> <li>❖ Tenir compte des réservations</li> <li>❖ Apporter le vestiaire du client si besoin</li> <li>❖ Accompagner le client jusqu'à la sortie</li> <li>❖ Prendre congé du client</li> </ul>	<p>C. 5 Accueillir, installer et prendre congé du client de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>

<b>6. Développer une attitude, une communication et un suivi appropriés</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le comportement vis-à-vis des collègues et de la clientèle</li> <li>- Les règles de déontologie</li> <li>- Les techniques de présentation des cartes</li> <li>- Les techniques de communication               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les mécanismes de base de la communication verbale et non-verbale</li> <li>• L'écoute active, l'attention, la reformulation, la présentation, le langage y compris dans une langue étrangère (2ème langue : échange minimal thématique)</li> </ul> </li> <li>- L'accueil et le service dans une seconde langue               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les techniques d'accueil</li> <li>• La présentation, l'attitude, le regard, le sourire, les gestes et les postures, le langage</li> <li>• Les formules d'accueil et de service dans une langue étrangère (2ème langue : échange minimal thématique)</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Développer un comportement adapté à tout type de clientèle</li> <li>❖ Adopter des attitudes et des comportements adaptés au travail en équipe</li> <li>❖ Appliquer les règles de déontologie</li> <li>❖ Appliquer les règles de politesse et de courtoisie et de tenue vestimentaire</li> <li>❖ S'exprimer, dans la mesure du possible, dans la langue du client               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se présenter et accueillir le client</li> <li>- Prendre une réservation</li> <li>- Présenter une carte, un menu</li> <li>- Prendre une commande</li> <li>- Servir le client et répondre aux questions du client</li> <li>- Donner l'addition et prendre congé</li> </ul> </li> <li>❖ Communiquer des messages clairs et précis en utilisant le vocabulaire technique adéquat</li> <li>❖ S'exprimer clairement</li> <li>❖ Travailler avec discrétion, soin, rapidité</li> </ul>	<p>C. 6 Développer une attitude, une communication et un suivi appropriés de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>
<b>7. Effectuer le service et le débarrassage des boissons et des mets</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes boissons et leurs caractéristiques de base (origine, fabrication)</li> <li>- Les règles et les techniques de service et de débarrassage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• des eaux</li> <li>• des softs</li> <li>• des apéritifs simples</li> <li>• des cafés et dérivés, thés et infusions, les boissons chocolatées</li> <li>• des bières</li> </ul> </li> <li>- La sélection des vins</li> <li>- Le matériel spécifique de service des boissons</li> <li>- Les plateaux de limonadier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les caractéristiques des diverses boissons</li> <li>❖ Synchroniser la préparation de la commande</li> <li>❖ Présenter les boissons selon les consignes de l'établissement</li> <li>❖ Utiliser le matériel adéquat pour le service des boissons</li> <li>❖ Utiliser le matériel adéquat pour le maintien des températures des boissons</li> <li>❖ Différencier les types de services en fonction de la boisson à servir et du matériel à utiliser</li> <li>❖ Choisir la technique appropriée pour le service :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- des eaux</li> <li>- des softs</li> </ul> </li> </ul>	<p>C. 7 Effectuer le service et le débarrassage des boissons et des mets de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les températures de service</li> <li>- Les techniques de port</li> <li>- Les techniques de passage de porte</li> <li>- Les règles de préséance</li> <li>- La composition des mets</li> <li>- Le mode de dressage des mets</li> <li>- Les types de couverts</li> <li>- Les bons de commande</li> <li>- La communication avec la cuisine</li> <li>- Le matériel de cuisine et de salle</li> <li>- Le service à l'américaine</li> <li>- Les techniques de présentation</li> <li>- Les techniques de mémorisation</li> <li>- Le confort du client</li> <li>- Les types de clientèle</li> <li>- La gestion d'une plonge et de l'office</li> <li>- La méthode de tri de l'établissement entre les départements</li> <li>- La chronologie des tâches</li> <li>- Le vocabulaire et les expressions de base du service en salle dans une 2<sup>ème</sup> langue</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- des apéritifs simples</li> <li>- des vins</li> <li>- des bières</li> <li>- des cafés et dérivés, thés, infusions et boissons chocolatées suivant la méthode de préparation de l'établissement</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Effectuer le transport des boissons, des mets et du matériel dans le respect du confort du client</li> <li>❖ Appliquer les règles de préséance</li> <li>❖ Adapter son rythme de travail selon l'avancée du service</li> <li>❖ Organiser son travail selon la progression du service</li> <li>❖ Vérifier le matériel nécessaire au client</li> <li>❖ Rectifier les couverts</li> <li>❖ Faire suivre les bons de commande selon les informations reçues</li> <li>❖ S'exprimer avec le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Identifier les types de service en adéquation avec les mets à servir</li> <li>❖ Identifier le matériel professionnel pour les différents mets à servir</li> <li>❖ Utiliser le matériel adapté</li> <li>❖ Effectuer le service</li> <li>❖ Appliquer le déroulement qui convient</li> <li>❖ S'exprimer dans la langue du client (2ème langue : échange minimal thématique)</li> <li>❖ Respecter le choix du client</li> <li>❖ Observer avec une attention discrète l'évolution du repas</li> <li>❖ Intervenir avec amabilité et serviabilité</li> <li>❖ Répondre en permanence aux besoins du client</li> <li>❖ Être présent en salle</li> <li>❖ Prêter attention au confort du client</li> <li>❖ Agir face aux imprévus</li> <li>❖ Adapter la technique du débarrassage au type d'agencement, de service dans le respect du confort du client</li> <li>❖ Trier la vaisselle sale</li> <li>❖ Répartir la vaisselle sale entre les départements</li> <li>❖ Appliquer la marche en avant</li> <li>❖ S'adapter aux exigences du métier (horaire, stress, ...)</li> <li>❖ Eviter la « casse »</li> </ul>
--	--

<b>8. Nettoyer et remettre en ordre</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fiches d'utilisation du matériel et mobilier de salle</li> <li>- Les techniques de port</li> <li>- La vaissellerie</li> <li>- Le plan d'hygiène</li> <li>- La réglementation en vigueur (communale, régionale, provinciale) concernant le tri des déchets</li> <li>- La marche en avant</li> <li>- Le rôle du plongeur</li> <li>- Les annexes (buanderie, laverie)</li> <li>- Les procédures de rangement et modes d'entreposage du matériel propre</li> <li>- Les modalités de service des fournisseurs</li> <li>- L'identification des locaux de stockage et leurs caractéristiques</li> <li>- L'aménagement des locaux</li> <li>- Les fiches de stock</li> <li>- Les règles de stockage de l'établissement / traçabilité</li> <li>- Les conditions de stockage des accompagnements (temps, température)</li> <li>- L'organisation de l'établissement</li> <li>- Les produits de nettoyage</li> <li>- Les notices d'utilisation des produits</li> <li>- Le respect du dosage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Entretien le matériel</li> <li>❖ Trier :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- les déchets selon la réglementation en vigueur</li> <li>- les retours divers</li> <li>- les bouteilles consignées (contrat des fournisseurs/brasseurs)</li> </ul> </li> <li>❖ Identifier les différents locaux de stockage</li> <li>❖ Vérifier le retour du linge en quantité et en qualité</li> <li>❖ Appliquer le plan de nettoyage (bonnes pratiques d'hygiène BPH) correspondant au type d'établissement (cf. guide sectoriel CCP1)</li> <li>❖ Ranger les couverts, vaisselle, produits et matériel à leur place</li> <li>❖ Utiliser les documents de gestion (fiches et/ou fichiers de stock)</li> <li>❖ Identifier les produits, le conditionnement, l'étiquetage</li> <li>❖ Utiliser les conditionnements adéquats</li> <li>❖ Travailler à l'économie</li> <li>❖ Adapter le produit et la quantité à la nature et l'étendue de la surface à nettoyer selon les prescriptions du fabricant</li> </ul>	<p>C. 8 Nettoyer et remettre en ordre de manière autonome dans le cadre d'une situation simple.</p>
<b>9. Respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement et de travail en équipe</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les principes élémentaires d'hygiène personnelle et de tenue professionnelle du garçon restaurant/de la serveuse restaurant</li> <li>- Les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>- Les procédures de sécurité et de nettoyage</li> <li>- La réglementation environnementale, régionale ou fédérale concernant le tri sélectif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Adopter une hygiène personnelle en adéquation avec les règles de BPH</li> <li>❖ Transposer dans la pratique les procédures en matière d'hygiène et de sécurité</li> <li>❖ Respecter les règles d'hygiène professionnelle</li> <li>❖ Porter une tenue de travail adaptée à l'activité</li> </ul>	<p>C. 9 Respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement et de travail en équipe de manière autonome dans le cadre d'une situation simple.</p>

- Les principes du développement durable / responsabilité citoyenne	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention :</li> <li>❖ Respecter les réglementations environnementale, régionale ou fédérale concernant le tri sélectif</li> <li>❖ Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection</li> </ul>	
---	--	--

#### Glossaire - Garçon/Serveuse de restaurant :

- **Bon de commande interne** : bon qui circule de département en département à l'intérieur de l'entreprise
- **Bon de transfert** : bon permettant, sans payement, le passage de marchandise d'un département vers un autre
- **BPH** : les bonnes pratiques d'hygiène (les principes généraux d'hygiène alimentaire qui définissent les règles fondamentales pour manipuler, stocker, transformer, distribuer et finalement préparer tous les produits aux divers stades de la chaîne de production alimentaire)
- **Buffet** : console/table de service
- **Carcasse** : disposition des tables et des chaises
- **CCP** : « critical control point » qui signifie : point critique de contrôle
- **Départements** : différents services existants dans l'entreprise (hôtel, cuisine, salle, bar,)
- **FEFO** : « first expired first out » qui signifie : premier périmé, premier sorti
- **Feuille de marque** : feuille de stock des boissons du bar
- **FIFO** : « first in first out » qui signifie : premier entré, premier sorti (en pratique : méthode de gestion de stockage dans laquelle on fait sortir en premier ce qui rentré le plus tôt)
- **Mastic** : entretien du matériel et du mobilier de restaurant

#### Glossaire - Premier(e) chef de rang :

- **Bon de transfert** : bon permettant, sans payement, le passage de marchandise d'un département vers un autre
- **Bon de commande interne** : bon qui circule de département en département à l'intérieur de l'entreprise
- **BPH** : les bonnes pratiques d'hygiène (les principes généraux d'hygiène alimentaire qui définissent les règles fondamentales pour manipuler, stocker, transformer, distribuer et finalement préparer tous les produits aux divers stades de la chaîne de production alimentaire.)
- **Buffet** : console/table de service
- **Carcasse** : disposition des tables et des chaises
- **CCP** : « critical control point » qui signifie : point critique de contrôle
- **FEFO** : « first expired first out » qui signifie : premier périmé, premier sorti.
- **FIFO** : first in first out, les marchandises entrées les premières sont utilisées en premier lieu.
- **Feuille de marque** : feuille de stock des boissons du bar
- **Mastic** : lors de la mise en place : Époussetage, nettoyage du matériel spécifique (réchauds, chariots), argenterie, cuivre
- **Planning** : programmation des tâches du jour à effectuer

<b>UAA 1 (C)</b>	<b>Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons et l'envoi d'un menu simple, la remise en ordre</b>	
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<p>AC1 (C) : Effectuer le contrôle et le rangement des marchandises</p> <p>AC3 (C) : Effectuer les mises en place</p> <p>AC4 (C) : Effectuer le service et l'envoi</p> <p>AC5 (C) : Effectuer la remise en ordre</p>	
<b>1. Réunir les matières premières et le matériel</b>		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les fiches techniques de réalisation / recette pour le menu simple</li> <li>- Les produits du menu simple</li> <li>- Les 3 dangers (biologiques, chimiques et physiques)</li> <li>- Les portions</li> <li>- L'équilibre alimentaire (pyramide et besoins alimentaires) : notions</li> <li>- La règle de 3</li> <li>- Le matériel de mesure</li> <li>- Les bons de réservation</li> <li>- L'outillage spécifique</li> <li>- Les règles de sécurité</li> <li>- Les postes de travail</li> <li>- Les notices de montage, d'utilisation</li> <li>- Les notions d'économie : énergie, gaspillage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Consulter les fiches techniques</li> <li>❖ Identifier les produits</li> <li>❖ Vérifier l'état des marchandises (qualité, température, conditionnement, date de péremption)</li> <li>❖ Analyser, évaluer, maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques</li> <li>❖ Peser</li> <li>❖ Mesurer</li> <li>❖ Estimer la quantité de marchandises</li> <li>❖ Déstocker les marchandises</li> <li>❖ Sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer</li> <li>❖ Agencer son poste de travail</li> <li>❖ Respecter les modes d'emploi (notices de montage et d'utilisation)</li> <li>❖ Identifier le gaspillage</li> <li>❖ Utiliser les outils adéquats</li> <li>❖ Utiliser les parures</li> </ul>	<p>C. 10 Réunir les matières premières et le matériel en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les produits proches de la DLC/DDM</li> <li>❖ Diminuer la quantité de déchets</li> <li>❖ Valoriser la desserte le jour même (créativité)</li> <li>❖ Travailler les produits difformes (non calibrés)</li> </ul>
--	---

## 2. Réaliser les opérations et les préparations préliminaires simples

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les fiches techniques de réalisation/recette pour le menu simple</li> <li>- Le plan d'organisation de travail</li> <li>- Les produits travaillés</li> <li>- Les techniques de nettoyage, d'épluchage, de taillage, hachage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• des légumes,</li> <li>• des fruits</li> </ul> </li> <li>- Les techniques d'habillage : <ul style="list-style-type: none"> <li>• des viandes,</li> <li>• des volailles : le poulet, la poule, le poussin, la dinde, le coquelet</li> </ul> </li> <li>- La fiche technique / de sécurité de chaque matériel</li> <li>- Les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les roux (blanc, blond, brun)</li> <li>• Les beurres maniés</li> <li>• Les potages (soupe, purée)</li> <li>• Les purées et coulis</li> <li>• Les œufs</li> <li>• Les pâtes de base (à frire, à choux, à crêpes, à nouilles, 4/4)</li> <li>• Les salades composées</li> </ul> </li> <li>- L'outillage spécifique</li> <li>- Le guide sectoriel CCP 4</li> <li>- La règle de 3</li> <li>- Le calcul de pourcentage</li> <li>- Le choix des produits par rapport à la demande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Identifier les techniques à appliquer</li> <li>❖ Appliquer les consignes des fiches et du plan d'organisation de travail</li> <li>❖ Sélectionner le matériel adéquat</li> <li>❖ Appliquer les techniques de nettoyage des légumes et des fruits</li> <li>❖ Appliquer les techniques d'épluchage des légumes et des fruits : <ul style="list-style-type: none"> <li>écosser, effiler, effilander, monder, équeuter</li> </ul> </li> <li>❖ Appliquer les techniques de taillage, hachage des légumes et des fruits : <ul style="list-style-type: none"> <li>historier, caneler, émincer, ciseler, tailler, concasser, hacher, escaloper, râper</li> </ul> </li> <li>❖ Appliquer les techniques d'habillage pour la viande : parer, couper, stocker</li> <li>❖ Appliquer les techniques d'habillage pour la volaille : vider, découper, brûler, brider, stocker</li> <li>❖ Détailler, découper, piquer, parer, larder les viandes et les volailles</li> <li>❖ Utiliser le matériel en appliquant les règles de sécurité et d'hygiène en respectant le mode d'emploi</li> <li>❖ Réaliser les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés</li> <li>❖ Vérifier la qualité et la température des bains de friture</li> <li>❖ Appliquer les techniques de liaison : singer, liaisons féculents</li> <li>❖ Respecter les proportions, les rations</li> <li>❖ Appliquer la règle de 3, le pourcentage</li> <li>❖ Récupérer et revaloriser l'excédent</li> <li>❖ Adapter le choix des produits à sa destination finale ou à la commande préétablie (banquet, menu)</li> </ul>	<p>C. 11 Réaliser les opérations et les préparations préliminaires simples en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<b>3. Cuire les aliments, réaliser les mets salés, sucrés et les sauces</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les techniques de cuisson</li> <li>- Les points de cuisson</li> <li>- Le matériel de cuisson</li> <li>- Les dangers bactériologiques liés aux températures de cuisson - guide sectoriel CCP4</li> <li>- La classification des sauces</li> <li>- Les appellations des sauces</li> <li>- Les sauces froides :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'émulsion stable : la mayonnaise, les dérivées : andalouse, chantilly, tartare, verte, cocktail,</li> <li>• L'émulsion instable : la vinaigrette, les dérivées : ravigote, roquefort</li> </ul> </li> <li>- Les sauces chaudes :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les bases : les fonds (blanc, brun, de volaille), sauce tomate</li> <li>• Les sauces mères : fonds + liaison (roux, maïzena, autres formes d'amidons, béchamel, velouté de veau, de volaille)</li> </ul> </li> <li>- Les techniques d'élaboration des sauces</li> <li>- Le matériel adapté</li> <li>- Le goût, les saveurs</li> <li>- Les produits d'assaisonnement, aromatiques</li> <li>- Le grammage des épices et des assaisonnements</li> <li>- Le matériel et les techniques de mesure</li> <li>- La DLC/DDM</li> <li>- Les températures de stockage</li> <li>- L'étiquetage des denrées alimentaires</li> <li>- Le Contrôle des Points Critiques</li> <li>- Les techniques de conservation :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• la réfrigération</li> <li>• la congélation</li> <li>• le sous-vide</li> <li>• le bain –marie</li> </ul> </li> <li>- Les types de conditionnement :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• en gastronomie</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Choisir le matériel en fonction de la cuisson et de la quantité à préparer</li> <li>❖ Peser et mesurer</li> <li>❖ Appliquer les méthodes de cuisson des œufs, des légumes, des fruits, de la volaille et de la viande (rôti, sauter, griller, frire, cuire à la broche, braiser, cuire à l'étouffée/l'étouffée, pocher, blanchir)</li> <li>❖ Adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits</li> <li>❖ Appliquer les techniques de réalisation des sauces</li> <li>❖ Goûter les sauces et les mets</li> <li>❖ Rectifier l'assaisonnement si nécessaire</li> <li>❖ Harmoniser goût, saveurs, couleur</li> <li>❖ Réagir en cas d'anomalies</li> <li>❖ Adapter le dosage à la finalité du produit</li> <li>❖ Amener les aliments à température de stockage</li> <li>❖ Conditionner les produits de la mise en place (mettre sous vide, congeler, réfrigérer)</li> <li>❖ Dater et nommer les produits</li> <li>❖ Stocker les produits</li> </ul>	<p>C. 12 Cuire les aliments, réaliser les mets salés, sucrés et les sauces en autonomie d'exécution e dans le cadre de situations assez complexes.</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>• en sac sous-vide</li> <li>• matériel à usage unique</li> </ul>		
<b>4. Terminer et envoyer les mets</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Le menu</li> <li>- Le portionnement des produits</li> <li>- Les principes diététiques : repas équilibrés au sens de la pyramide alimentaire (quantités de viande / légumes / féculents) : notions</li> <li>- La fiche technique</li> <li>- La fiche technique / de sécurité de chaque matériel</li> <li>- Le matériel de cuisson, d'envoi et de service</li> <li>- Les techniques de cuisson, d'assemblage</li> <li>- Les points de cuisson</li> <li>- Les produits y compris ceux d'assaisonnement, aromatiques</li> <li>- Le choix des produits par rapport à la demande</li> <li>- La gestion des bons de commande en fonction de leur arrivée et de leur composition</li> <li>- Les guides sectoriels CCP 4 (plats chauds) et CCP 5 (plats froids)</li> <li>- Les techniques de dressage sur plat / sur assiette</li> <li>- L'harmonie des couleurs et des goûts</li> <li>- Les particularités du dressage</li> <li>- Les techniques d'envoi</li> <li>- Les techniques de communication</li> <li>- La structure des bons de commande de la salle</li> <li>- La gestion temporelle de l'envoi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Réagir face aux anomalies</li> <li>❖ Préchauffer/refroidir le support adapté</li> <li>❖ Utiliser le matériel en appliquant les règles de sécurité et d'hygiène en respectant le mode d'emploi</li> <li>❖ Identifier les éléments repris sur les bons de commande</li> <li>❖ Respecter les particularités des aliments</li> <li>❖ Respecter les proportions, les rations</li> <li>❖ Adapter les techniques et le matériel de cuisson en fonction de la finalité des produits</li> <li>❖ Goûter les mets</li> <li>❖ Rectifier l'assaisonnement si nécessaire</li> <li>❖ Harmoniser goût, saveurs, couleur</li> <li>❖ Récupérer et revaloriser l'excédent</li> <li>❖ Respecter la chronologie des bons de commande de la salle</li> <li>❖ Tenir compte des desideratas des clients</li> <li>❖ Assurer la liaison salle/cuisine</li> <li>❖ Dresser proprement et rapidement les mets sur le support adapté</li> <li>❖ Disposer les mets en respectant l'harmonie des goûts et des couleurs</li> <li>❖ Communiquer les instructions aux différents intervenants (cuisine/salle)</li> <li>❖ Coordonner l'envoi</li> </ul>	<p>C. 13 Terminer et envoyer les mets en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<b>5. Assurer la réception, l'entreposage, le contrôle et la conservation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>des marchandises</b></li> <li>• <b>des denrées alimentaires non utilisées</b></li> <li>• <b>des aliments préparés excédentaires du menu simple</b></li> </ul>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les locaux de stockage et leurs caractéristiques (restaurant)</li> <li>- L'aménagement des locaux</li> <li>- Le plan des locaux</li> <li>- Les produits (identification, classification, qualité de fraîcheur, quantité, étiquetage, température, ...)</li> <li>- Les documents et système d'autocontrôle, de traçabilité</li> <li>- Les fiches de stock</li> <li>- Le bon de commande</li> <li>- Le bon de livraison</li> <li>- Le registre d'entrée</li> <li>- La facture</li> <li>- Les techniques de mesure</li> <li>- Les unités de mesure</li> <li>- Le listing des fournisseurs</li> <li>- Les obligations des fournisseurs</li> <li>- La notification</li> <li>- L'utilisation des outils de communication</li> <li>- Le principe de rotation : FIFO/FEFO</li> <li>- Les produits</li> <li>- Les locaux</li> <li>- Les règles de stockage de l'établissement / traçabilité</li> <li>- Les conditions de stockage (temps, température)</li> <li>- Le tri des emballages</li> <li>- Les caractéristiques des produits (périssables ou non périssables)</li> <li>- Le registre d'entrées et de sorties</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Identifier les différents locaux de stockage</li> <li>❖ Vérifier l'adéquation entre bon de commande, de livraison et la facture</li> <li>❖ Vérifier les produits livrés/achetés</li> <li>❖ Utiliser les outils de contrôle</li> <li>❖ Utiliser les documents de gestion (fiches et/ou fichiers de stock)</li> <li>❖ Appliquer les techniques de mesure</li> <li>❖ Réagir face aux anomalies : écarter les produits non conformes</li> <li>❖ Signaler les anomalies</li> <li>❖ Notifier les anomalies</li> <li>❖ Classer les documents</li> <li>❖ Appliquer le système d'autocontrôle correspondant au type d'établissement (cf. guide sectoriel CCP1)</li> <li>❖ Gérer les éventuelles difficultés vis-à-vis des fournisseurs</li> <li>❖ Utiliser les outils de communication de l'établissement</li> <li>❖ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)</li> <li>❖ Identifier les produits, le conditionnement, l'étiquetage</li> <li>❖ Décartonner</li> <li>❖ Ranger les produits dans les lieux appropriés suivant les identifications</li> <li>❖ Utiliser les conditionnements adéquats</li> <li>❖ Assurer la traçabilité</li> <li>❖ Identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires restantes</li> <li>❖ Compléter le registre de sorties au niveau des stocks</li> <li>❖ Inventorier le stock en utilisant l'outil informatique</li> <li>❖ Appliquer les techniques de liaison froide et chaude</li> </ul>	<p>C. 14 Assurer la réception, l'entreposage, le contrôle et la conservation : des marchandises, des denrées alimentaires non utilisées et des aliments préparés excédentaires du menu simple en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques et le matériel de mesure</li> <li>- Les liaisons froides et chaudes</li> <li>- Les types et le matériel de conservation et de refroidissement</li> <li>- Les types et le matériel de conditionnement et de maintien de température</li> <li>- Les techniques de conservation, de refroidissement, de conditionnement et de maintien de température selon les produits (sous vide, réfrigération, congélation)</li> <li>- Les températures de conservation et de refroidissement</li> <li>- La gestion des stocks</li> <li>- Les outils d'entreposage</li> <li>- Les fiches techniques de réalisation/recettes</li> <li>- Les menus du jour</li> <li>- Les techniques de préparation, de cuisson</li> <li>- Les caractéristiques, la consistance, le goût des aliments</li> <li>- L'étiquetage (y compris le code barre)</li> <li>- L'outil informatique</li> <li>- Le guide sectoriel : CCP 4, 5 et 6</li> <li>- Les outils de vérification</li> <li>- La fiche produit</li> <li>- La fiche de traçabilité</li> <li>- Les produits (identification, classification, qualité de fraîcheur, quantité)</li> <li>- Les outils de gestion de stock (logiciel ou fiche de stock)</li> <li>- Les documents et système d'autocontrôle, de traçabilité de l'établissement</li> <li>- La DDM</li> <li>- La DLC</li> <li>- Les règles générales d'étiquetage et mentions spécifiques suivant le produit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de mesure</li> <li>❖ Garder les produits à température adéquate</li> <li>❖ Contrôler les températures</li> <li>❖ Conditionner</li> <li>❖ Étiqueter</li> <li>❖ Conserver</li> <li>❖ Réfrigérer/congeler</li> <li>❖ Stocker les produits</li> <li>❖ Mettre à jour les mises en place</li> <li>❖ Réaliser un contrôle conforme à la législation</li> <li>❖ Décoder les informations de base reprises sur les étiquettes</li> <li>❖ Vérifier les quantités et l'état des marchandises (conditionnement, date de péremption)</li> <li>❖ Utiliser les conditionnements adéquats</li> <li>❖ Effectuer les modifications sur la fiche de stock</li> <li>❖ Vérifier la température des chambres froides positives et négatives, (guide sectoriel CCP 2 et 3)</li> <li>❖ Contrôler les stocks</li> </ul>	
---	--	--

<b>6. Remettre en ordre en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Le plan de nettoyage et d'hygiène y compris la lutte contre les nuisibles</li> <li>- Le plan des locaux</li> <li>- Les produits d'entretien</li> <li>- Les produits désinfectants autorisés</li> <li>- Le matériel de nettoyage et de désinfection</li> <li>- La prévention incendie</li> <li>- La prévention des accidents y compris la sécurité</li> <li>- Les dangers et risques physiques, chimiques, allergènes</li> <li>- Les premiers secours</li> <li>- Les risques pour l'environnement</li> <li>- La liste de contrôle</li> <li>- La fiche d'autocontrôle</li> <li>- Les règles de rangement du petit matériel de cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Appliquer le plan de nettoyage et d'hygiène en respectant la chronologie des tâches</li> <li>❖ Appliquer le système d'autocontrôle - SAC</li> <li>❖ Identifier les dangers liés à l'environnement</li> <li>❖ Prévenir les risques d'accident</li> <li>❖ Appliquer les premiers secours si besoin</li> <li>❖ Appliquer les procédures de prévention et de lutte contre l'incendie</li> <li>❖ Compléter la fiche d'autocontrôle</li> <li>❖ Appliquer les règles de rangement du petit matériel</li> </ul>	<p>C. 15 Remettre en ordre en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>
<b>7. Respecter les règles en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La marche en avant</li> <li>- Les principes élémentaires d'hygiène personnelle et de tenue professionnelle du cuisinier/cuisinier travaillant seul</li> <li>- Les principes élémentaires d'hygiène et de sécurité liés à l'entretien des locaux de stockage, au stockage des produits.</li> <li>- Les principes élémentaires d'hygiène et de sécurité liés à la mise en place.</li> <li>- Les règles de sécurité alimentaire exigées par les guides sectoriels</li> <li>- Les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>- Les troubles musculo-squelettiques (TMS)</li> <li>- La réglementation environnementale, régionale ou fédérale concernant le tri sélectif</li> <li>- Les principes du développement durable/responsabilité citoyenne</li> <li>- La vitesse d'exécution</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer la marche en avant</li> <li>❖ Respecter les règles d'hygiène personnelle et d'hygiène professionnelle.</li> <li>❖ Porter une tenue de travail adaptée à l'activité.</li> <li>❖ Appliquer les règles de sécurité alimentaire exigées par les guides sectoriels</li> <li>❖ Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention (positions de travail appropriées)</li> <li>❖ Respecter les réglementations environnementale, régionale ou fédérale concernant le tri sélectif</li> <li>❖ Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection des locaux et annexes</li> <li>❖ Limiter le gaspillage</li> <li>❖ Respecter les temps de préparation impartis</li> </ul>	<p>C. 16 Respecter les règles en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

	❖ Synchroniser les mises en place ❖ Adopter une attitude professionnelle
--	---

## Glossaire

- **AFSCA** : l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
- **AOC** : appellation d'origine contrôlée
- **BPH** : les bonnes pratiques d'hygiène (les principes généraux d'hygiène alimentaire qui définissent les règles fondamentales pour manipuler, stocker, transformer, distribuer et finalement préparer tous les produits aux divers stades de la chaîne de production alimentaire.)
- **CCP** : les points critiques de contrôle
- **CCP** : guide HoReCa pour restaurant G023
  - CCP 1: Réception des denrées alimentaires périssables à conserver au frais.
  - CCP 2: Température espace de stockage froid positif (réfrigérateur).
  - CCP 3 : Température espace de stockage froid négatif (surgélateur).
  - CCP 4 : Température des plats chauds lors du service et du transport.
  - CCP 5 : Température des plats froids lors du service et du transport.
  - CCP 6 : Temps et température lors du refroidissement.
- **DLC** : Date Limite de Consommation.
- **DDM** : Date de Durabilité Minimale.
- **FIFO** : « first in first out » qui signifie : premier entré, premier sorti (en pratique : méthode de gestion de stockage dans laquelle on fait sortir en premier ce qui rentré le plus tôt).
- **FEFO** : « first expired first out » qui signifie : premier périmé, premier sorti.
- **GASTRONORME** : les récipients Gastro Norm (GN) permettent de stocker, transporter, transformer, traiter, servir, ...  
Ils peuvent être réalisés en acier inoxydable, acier émaillé, métal recouvert d'anti adhésif, matières synthétiques ou composites, faïence, porcelaine...  
Ils peuvent être pleins ou perforés pour faciliter l'égouttage ou certaines cuissons.  
Ces récipients peuvent parfaitement s'adapter aux rayonnages, échelles de transport, chariots, éviers, tables de travail tiroirs, réfrigérateurs, comptoirs réfrigérés, fours, bains maries, bandes de transport, lave-vaisselles, présentoirs... les possibilités sont illimitées car tous ces équipements sont conçus autour de ces récipients.
- **MERCURIALE** : liste des prix des denrées alimentaires
- **PLANNING** : document qui détermine les tâches à accomplir.
- **TMS** : troubles musculo squelettiques

<b>UAA 2 (G+P)</b>	<b>Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique (mise en place, décoration, accueil, conseils, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène</b>
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<p><b>AC1<sup>(G+P)</sup></b> : Effectuer la mise en place de la salle et de ses annexes</p> <p><b>AC2<sup>(G+P)</sup></b> : Accueillir le client</p> <p><b>AC3<sup>(P)</sup></b> : Effectuer le service</p> <p><b>AC5<sup>(G+P)</sup></b> : Entretenir les contacts avec la clientèle et les clients</p>

Les compétences détaillées ci-dessous sont communes au/à la « Premier(e) Chef de rang » et au/à la « Garçon/Serveuse de restaurant ».

<b>1. Gérer les réservations, les annulations</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le matériel et les directives spécifiques à l'établissement en ce qui concerne les réservations et la prise de note</li> <li>- Les techniques d'expression et de communication dans la langue du client (anglais ou néerlandais ou allemand ou français)</li> <li>- Les éléments indispensables d'une réservation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ S'adapter à un matériel spécifique               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Répondre par téléphone</li> <li>- Prendre note</li> <li>- Informer son responsable</li> <li>- Compléter un planning</li> <li>- Utiliser un logiciel de réservation</li> </ul> </li> <li>❖ Appliquer les règles de l'établissement               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Répondre aux demandes/aux questions</li> <li>- Reformuler la réservation, l'annulation</li> </ul> </li> </ul>	<p>C. 17 Gérer les réservations, les annulations de manière autonome dans le cadre d'une situation relativement simple.</p>

<b>2. Effectuer la mise en place de la salle (y compris le linge)</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'implantation et l'utilisation des principaux locaux de restaurant et leurs annexes</li> <li>- Le principe de la marche en avant</li> <li>- L'aménagement de la salle</li> <li>- Le plan de la salle</li> <li>- Le mobilier de restauration (clientèle et service) :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• tables clients,</li> <li>• tables de service</li> <li>• chaises</li> <li>• buffets</li> <li>• guéridons</li> <li>• consoles</li> <li>• dessertes</li> </ul> </li> <li>- L'élaboration de la carcasse</li> <li>- Le calendrier des réservations et des manifestations diverses</li> <li>- Le ratio d'occupation et d'implantation</li> <li>- Les règles et techniques de port</li> <li>- Les différents matériels nécessaires au service et leurs caractéristiques</li> <li>- Les couverts clients, de service</li> <li>- La verrerie</li> <li>- La vaisselle</li> <li>- La platerie</li> <li>- Le petit matériel professionnel</li> <li>- Le matériel de service, de banquets, de petits déjeuners</li> <li>- Les supports de vente (cartes des boissons, des mets)</li> <li>- Les différentes pièces de linge</li> <li>- L'inventaire du matériel</li> <li>- Les différentes qualités de linge</li> <li>- La chronologie des tâches, du dressage</li> <li>- La disposition de la vaisselle, des verres, des couverts (dressage sur base d'un menu, d'une carte, plat du jour/suggestions/d'un banquet, des petits déjeuners)</li> <li>- La fiche technique de dressage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ S'orienter dans les locaux et les annexes</li> <li>❖ Identifier l'utilisation du mobilier de restaurant et de service</li> <li>❖ Transposer/reproduire le plan de salle dans la pratique</li> <li>❖ Associer l'aménagement de la salle avec les informations contenues dans le livre des réservations</li> <li>❖ Monter la carcasse</li> <li>❖ Identifier le mobilier</li> <li>❖ Inventorier le matériel</li> <li>❖ Vérifier le matériel</li> <li>❖ Ecarter le matériel défectueux               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Observer l'ensemble des détails</li> <li>- Détecter un manque, un problème, une défectuosité</li> </ul> </li> <li>❖ Appliquer les règles de disposition et d'espacement entre les clients</li> <li>❖ Identifier les différentes sortes de couverts, vaisselle et autre matériel à dresser selon les besoins du service</li> <li>❖ Placer un molleton</li> <li>❖ Adapter le nappage en fonction du mobilier et de la circonstance</li> <li>❖ Appliquer les techniques de nappage</li> <li>❖ Associer le matériel à dresser en fonction d'un menu/d'une carte/de directives/des particularités du jour</li> <li>❖ Appliquer les règles de disposition des verres, couverts et vaisselle dans la pratique</li> <li>❖ Appliquer les techniques, les procédures et les règles de l'établissement</li> <li>❖ S'informer en cuisine</li> <li>❖ Appliquer une procédure</li> <li>❖ Effectuer le transport de la vaisselle selon les règles de service (assiettes, couverts, plats, verres, ...)</li> <li>- Identifier les techniques à utiliser en fonction du matériel à porter</li> <li>- Mettre en pratique ces techniques en faisant preuve d'adresse</li> <li>- Adapter sa posture aux règles de manutention et</li> </ul>	<p>C. 18 Effectuer la mise en place de la salle (y compris le linge) de manière autonome dans le cadre d'une situation relativement simple.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques de nappage</li> <li>- Les spécificités des établissements / nouvelles tendances en matière de dressage</li> <li>- Les déficiences des différents matériels nécessaires au service et leurs caractéristiques</li> <li>- Les techniques de communication spécifiques entre la salle et la cuisine</li> <li>- Les mets à servir (menu/carte/petits déjeuners/banquets)</li> <li>- Le matériel de service/office</li> <li>- Les règles d'adéquation entre les mets à servir et le matériel</li> <li>- Le matériel de flambage, de découpe, de service, de sommellerie</li> </ul>	<p>d'ergonomie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Economiser les déplacements</li> <li>❖ Respecter la chronologie</li> <li>❖ Respecter le timing</li> <li>❖ Mémoriser les informations</li> <li>❖ Utiliser les techniques de communication</li> </ul>	
--	---	--

### 3. Décorer les tables

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'harmonie des formes, des couleurs</li> <li>- Les différentes décorations possibles</li> <li>- Les procédures, les règles qui régissent la disposition des décorations de table</li> <li>- Les techniques de pliage des serviettes</li> <li>- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH)</li> <li>- Les différentes qualités de linge</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Faire preuve de créativité</li> <li>❖ Appliquer les règles d'harmonie des formes, des couleurs</li> <li>❖ Choisir des produits de saison</li> <li>❖ Choisir les décorations en fonction de l'évènement</li> <li>❖ Appliquer les règles qui régissent la disposition des décorations</li> <li>❖ Sélectionner le type de pliage</li> <li>❖ Plier et dresser les serviettes en suivant les normes d'hygiène en vigueur</li> <li>❖ Adapter le pliage à la qualité des serviettes</li> <li>❖ Appliquer les techniques, les procédures et les règles de l'établissement</li> </ul>	<p>C. 19 Décorer les tables de manière autonome dans le cadre d'une situation relativement simple.</p>



<b>4. Disposer le matériel de service</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les mets à servir (carte, menu, plat du jour, banquets, petits déjeuners, suggestions)</li> <li>- Le matériel de service / office</li> <li>- Les règles d'adéquation entre les mets à servir et le matériel</li> <li>- Les techniques et règles de port</li> <li>- Les procédures, les règles classiques qui régissent la disposition du matériel de service</li> <li>- La chronologie des tâches</li> <li>- Les techniques de communication spécifiques entre la salle et la cuisine</li> <li>- Les techniques de mémorisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Adapter le matériel de service/d'office aux mets à servir</li> <li>❖ Prévoir le plateau des couverts de service</li> <li>❖ Effectuer le transport de la vaisselle selon les procédures et les règles de service (assiettes, couverts, plats, verres, ...) :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifier les techniques à utiliser en fonction du matériel à porter</li> <li>- Mettre en pratique ces techniques en faisant preuve d'adresse</li> <li>- Adapter sa posture aux règles de manutention et d'ergonomie</li> </ul> </li> <li>❖ S'informer en cuisine</li> <li>❖ Mémoriser les informations</li> </ul>	<p>C. 20 Disposer le matériel de service de manière autonome dans le cadre d'une situation relativement simple.</p>
<b>5. Effectuer les mises en place pour les apéritifs et pour les préparations de cuisine de salle</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le matériel électrique/non électrique</li> <li>- Les accompagnements, les garnitures, le plateau à épices</li> <li>- Les apéritifs à base de vin, d'alcool</li> <li>- Les directives de l'établissement concernant le rangement et la mise en évidence des boissons</li> <li>- Les outils de stock informatisés et non informatisés</li> <li>- Le bon de commande interne</li> <li>- Le bon de transfert</li> <li>- La feuille de marque</li> <li>- Les préparations spécifiques de cuisine de salle</li> <li>- Les BPH y compris le conditionnement</li> <li>- Le classement des documents</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier et mettre en place le matériel, les matières premières, les accompagnements, les boissons, les garnitures, le plateau à épices, les apéritifs</li> <li>❖ Ranger et exposer et conditionner les boissons selon les règles et les directives de l'établissement</li> <li>❖ Utiliser les documents de gestion informatisés et non informatisés (fiches et/ou fichiers de stock) : analyser la fiche de stock, dresser l'inventaire et calculer les manques</li> <li>❖ Signaler les anomalies au maître d'hôtel/aux fournisseurs/au directeur du restaurant/à l'économat</li> <li>❖ Classer les documents</li> </ul>	<p>C. 21 Effectuer les mises en place pour les apéritifs et pour les préparations de cuisine de salle de manière autonome dans le cadre d'une situation relativement simple.</p>

<b>6. Accueillir, installer et prendre congé du client</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les facteurs d'ambiance selon le type d'établissement, le moment de la journée et le thème :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• La température</li> <li>• L'éclairage</li> <li>• La musique</li> </ul> </li> <li>- Les techniques d'accueil</li> <li>- Les règles de préséance</li> <li>- Les règles de politesse, savoir-vivre</li> <li>- Les notions de déontologie et de discrétion réservées à l'accueil du client</li> <li>- Les types de clientèle</li> <li>- La législation en vigueur pour l'organisation du vestiaire</li> <li>- L'ordre logique du rangement du vestiaire client</li> <li>- Le matériel et l'organisation des vestiaires</li> <li>- Les règles à respecter pour l'installation du client</li> <li>- Les réservations</li> <li>- Le vocabulaire et les expressions de base du service en salle dans une 2<sup>ème</sup> langue</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Vérifier la température des locaux</li> <li>❖ Éclairer les locaux</li> <li>❖ Prévoir un fond sonore adapté à la clientèle et au moment de la journée</li> <li>❖ Adapter les règles de préséance et de savoir-vivre à la situation pratique</li> <li>❖ Identifier le type de client pour personnaliser l'accueil</li> <li>❖ Accueillir le client</li> <li>❖ Choisir un vocabulaire adapté</li> <li>❖ S'exprimer avec correction</li> <li>❖ Utiliser un vocabulaire simple et spécifique dans une autre langue (2<sup>ème</sup> langue : échange minimal thématique)</li> <li>❖ Ranger le vêtement ou indiquer le vestiaire au client</li> <li>❖ Appliquer la législation en vigueur pour l'organisation du vestiaire</li> <li>❖ Diriger le client vers la table réservée ou de son choix ou disponible</li> <li>❖ Appliquer les règles pour l'installation du client</li> <li>❖ Consulter le livre de réservations</li> <li>❖ Tenir compte des réservations</li> <li>❖ Apporter le vestiaire du client si besoin</li> <li>❖ Accompagner le client jusqu'à la sortie</li> <li>❖ Prendre congé du client</li> </ul>	<p>C.5. Accueillir, installer et prendre congé du client de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>
<b>7. Développer une attitude, une communication et un suivi appropriés</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le comportement vis-à-vis des collègues et de la clientèle</li> <li>- Les règles de déontologie</li> <li>- Les techniques de présentation des cartes</li> <li>- Les techniques de communication               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les mécanismes de base de la communication verbale et non-verbale</li> <li>• L'écoute active, l'attention, la reformulation, la présentation, le langage</li> </ul> </li> <li>- y compris dans une langue étrangère (2<sup>ème</sup> langue : échange minimal)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Développer un comportement adapté à tout type de clientèle</li> <li>❖ Adopter des attitudes et des comportements adaptés au travail en équipe</li> <li>❖ Appliquer les règles de déontologie</li> <li>❖ Appliquer les règles de politesse et de courtoisie et de tenue vestimentaire</li> <li>❖ S'exprimer, dans la mesure du possible, dans la langue du client</li> </ul>	<p>C. 22 Développer une attitude, une communication et un suivi appropriés de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>

<p>thématique)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'accueil et le service dans une seconde langue</li> <li>• Les techniques d'accueil</li> <li>• La présentation, l'attitude, le regard, le sourire, les gestes et les postures, le langage</li> <li>• Les formules d'accueil et de service dans une langue étrangère (2<sup>ème</sup> langue : échange minimal thématique)</li> <li>- La gestion des conflits</li> <li>- La diplomatie</li> <li>- Les départements d'un établissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se présenter et accueillir le client</li> <li>- Prendre une réservation</li> <li>- Présenter une carte, un menu</li> <li>- Prendre une commande</li> <li>- Servir le client et répondre aux questions du client</li> <li>- Donner l'addition et prendre congé</li> <li>❖ Communiquer des messages clairs et précis en utilisant le vocabulaire technique adéquat</li> <li>❖ S'exprimer clairement</li> <li>❖ Travailler avec discrétion, soin, rapidité</li> <li>❖ Transférer les doléances du client au responsable</li> <li>❖ Informer les différents départements</li> <li>❖ Agir avec discrétion</li> </ul>	
---	--	--

<b>8. Conseiller le client</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques de vente</li> <li>- L'argumentation de vente</li> <li>- La carte boissons</li> <li>- Les menus/la carte</li> <li>- La carte des petits déjeuners</li> <li>- Les suggestions du jour</li> <li>- Les manquements occasionnels</li> <li>- La composition et le temps de préparation des mets</li> <li>- Les appellations</li> <li>- Les allergènes et les régimes</li> <li>- Les bases de sommellerie en vins français</li> <li>- Les règles de l'établissement</li> <li>- Les règles de communication</li> <li>- La communication avec la cuisine</li> <li>- Les accords mets/boissons</li> <li>- Les goûts du client</li> <li>- Les promotions du mois</li> <li>- La législation en matière de vente de boissons alcoolisées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ S'adresser à l'ensemble des convives</li> <li>❖ Présenter/ expliquer les cartes des mets, des menus, des apéritifs et des boissons dans la langue du client (2<sup>ème</sup> langue : échange minimal thématique)</li> <li>❖ Présenter les suggestions/manquements du jour au client</li> <li>❖ Présenter les produits qui doivent être vendus en accord avec le chef de cuisine</li> <li>❖ Promouvoir les produits du jour</li> <li>❖ Maitriser la connaissance des appellations classiques</li> <li>❖ Tenir compte des allergènes et des régimes</li> <li>❖ Maitriser les différents timings de préparation des mets</li> <li>❖ Déterminer les besoins du client (pressé, repas de fête, ...)</li> <li>❖ Adapter la commande du client en fonction du temps de production en cuisine</li> <li>❖ S'assurer de la satisfaction du client</li> <li>❖ Conseiller le client sur les accords vins/boissons/mets</li> <li>❖ Vendre des boissons (vins, eau, bière) / la sélection de vins qui va satisfaire le client</li> </ul>	<p>C. 23 Conseiller le client de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>

<b>9. Enregistrer et transmettre les commandes des clients</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différents bons de commande</li> <li>- L'utilisation du matériel spécifique à l'enregistrement des commandes</li> <li>- Les demandes particulières (points de cuisson, sans sel, ...)</li> <li>- Le matériel d'enregistrement : la caisse enregistreuse/le logiciel</li> <li>- La législation spécifique à l'enregistrement des commandes</li> <li>- Les particularités de service</li> <li>- La rédaction des bons</li> <li>- Les règles d'annonce</li> <li>- Les techniques/éléments de communication du personnel de salle</li> <li>- Les différents départements</li> <li>- L'organisation du service en salle suivant les desideratas du client et/ou de la cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Enregistrer et rédiger les différents bons de commandes</li> <li>❖ Paramétrer la caisse en fonction des mets à servir, des suggestions du jour</li> <li>❖ S'assurer auprès du client des particularités de service</li> <li>❖ Préciser sur le bon de commande des particularités de service</li> <li>❖ Encoder les commandes au fur et à mesure de leur réception</li> <li>❖ Transmettre la commande dans l'ordre du service</li> <li>❖ Respecter les procédures en application dans l'établissement</li> <li>❖ Annoncer correctement les commandes aux différents services</li> <li>❖ Informer les collègues</li> </ul>	<p>C. 24 Enregistrer et transmettre les commandes des clients de manière autonome dans la cadre d'une situation complexe.</p>
<b>10. Effectuer le service des boissons et des mets et vérifier le stock</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différentes boissons et leurs caractéristiques de base (origine, fabrication, associations mets/boissons en fonction de la carte) :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les apéritifs simples, composés</li> <li>• Les cocktails</li> <li>• Les vins (types, appellations, cépages)</li> <li>• Les bières</li> <li>• Les eaux</li> <li>• Les softs</li> </ul> </li> <li>- La préparation des boissons</li> <li>- Les priorités de préparation</li> <li>- Les bases de sommellerie en vin français</li> <li>- Les dosages, verres et garnitures appropriés selon les standards professionnels</li> <li>- Le matériel spécifique de service des boissons</li> <li>- L'état du stock du jour</li> <li>- Le cahier de cave</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les caractéristiques des diverses boissons</li> <li>❖ Suggérer une association mets/boisson</li> <li>❖ Synchroniser la préparation de la commande</li> <li>❖ Présenter les boissons selon les consignes de l'établissement</li> <li>❖ Préparer les boissons en utilisant les nouvelles technologies</li> <li>❖ Utiliser le matériel adéquat, pour le service, pour le maintien des températures des boissons</li> <li>❖ Surveiller l'état du stock des différentes boissons</li> <li>❖ Signaler au responsable lorsque des boissons risquent de manquer</li> <li>❖ Différencier les types de services en fonction de la boisson à servir et du matériel à utiliser</li> <li>❖ Choisir la technique appropriée pour le service :             <ul style="list-style-type: none"> <li>- des apéritifs simples, composés</li> <li>- des cocktails</li> <li>- des vins</li> <li>- des bières</li> </ul> </li> </ul>	<p>C. 25 Effectuer le service des boissons et des mets et vérifier le stock de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les logiciels de gestion des stocks</li> <li>- Les règles de service des boissons</li> <li>- Les températures de service</li> <li>- Les techniques et règles de service</li> <li>- Les techniques de port</li> <li>- Les techniques de passage de porte</li> <li>- Les règles de préséance</li> <li>- La composition des mets</li> <li>- Le mode de dressage des mets</li> <li>- Les types de couverts</li> <li>- Les bons de commande</li> <li>- La communication avec la cuisine</li> <li>- Le matériel de cuisine de salle</li> <li>- Les types de services :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• à l'américaine</li> <li>• à l'anglaise,</li> <li>• à la russe</li> <li>• à la française</li> <li>• cloché</li> </ul> </li> <li>- Le service banquet (synchronisé/unitaire)</li> <li>- Le service des petits déjeuners</li> <li>- La chronologie des tâches</li> <li>- Les techniques de présentation</li> <li>- Les techniques de mémorisation</li> <li>- Le confort du client</li> <li>- Les familles de fromages et leurs accompagnements</li> <li>- Le vocabulaire et les expressions de base du service en salle dans une 2<sup>ème</sup> langue</li> <li>- Les BPH</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- des eaux</li> <li>- des softs</li> </ul> <p>Effectuer le transport des boissons en respectant les règles de service approprié</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les règles de préséance</li> <li>❖ Adapter son rythme de travail selon l'avancée du service</li> <li>❖ Organiser son travail selon les règles de service</li> <li>❖ Vérifier le matériel nécessaire au client</li> <li>❖ Rectifier les couverts</li> <li>❖ Faire suivre les bons de commande selon les informations reçues</li> <li>❖ Identifier les types de service en adéquation avec les mets à servir</li> <li>❖ Identifier le matériel professionnel pour les différents mets à servir</li> <li>❖ Préparer le matériel</li> <li>❖ Utiliser le matériel adapté</li> <li>❖ Effectuer le service, les découpes, les flambages (y compris le plateau de fromages)</li> <li>❖ Appliquer le déroulement qui convient (banquet, buffets, petits déjeuners, ...)</li> <li>❖ S'exprimer dans la langue du client (2<sup>ème</sup> langue : échange minimal thématique)</li> <li>❖ Respecter le choix du client</li> <li>❖ Observer avec une attention discrète l'évolution du repas</li> <li>❖ Anticiper les demandes</li> <li>❖ Répondre en permanence aux besoins du client</li> <li>❖ Veiller à l'ordre et à la propreté</li> <li>❖ Appliquer les BPH</li> </ul>	
---	--	--

<b>11. Etablir la note et encaisser</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les tarifs</li> <li>- Les logiciels agréés</li> <li>- Les caisses intelligentes</li> <li>- Les bons de commande</li> <li>- Les taux de TVA</li> <li>- Les opérations fondamentales (+, -, x, :)</li> <li>- La règle de 3</li> <li>- Les modes de paiement</li> <li>- Le prix des mets et des boissons</li> <li>- Les techniques de communication</li> <li>- Les limites des compétences du garçon/serveuse restaurant</li> <li>- Les méthodes de gestion de plainte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Associer les prix aux consommations</li> <li>❖ Utiliser le système de paiement de l'établissement</li> <li>❖ Rédiger la note</li> <li>❖ Etablir la souche TVA</li> <li>❖ Adapter la présentation de la note selon l'établissement</li> <li>❖ Vérifier la justesse de l'addition</li> <li>❖ Transférer la note au service facturation de l'établissement</li> <li>❖ Utiliser les différentes possibilités de règlement</li> <li>❖ Rendre la monnaie, le cas échéant</li> <li>❖ Anticiper les éventuels problèmes</li> <li>❖ Consulter son supérieur en cas d'interrogation ou de problème</li> <li>❖ Utiliser l'écoute active</li> <li>❖ Gérer les problèmes relevant de la compétence du garçon/serveuse restaurant</li> </ul>	<p>C. 26 Etablir la note et encaisser de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>
<b>12. Respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement et de travail en équipe</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les principes élémentaires d'hygiène personnelle et de tenue professionnelle du garçon restaurant/de la serveuse restaurant</li> <li>- Les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>- Les procédures de sécurité et de nettoyage</li> <li>- La réglementation environnementale, régionale ou fédérale concernant le tri sélectif</li> <li>- Les principes du développement durable / responsabilité citoyenne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Adopter une hygiène personnelle en adéquation avec les règles de BPH</li> <li>❖ Transposer dans la pratique les procédures en matière d'hygiène et de sécurité</li> <li>❖ Respecter les règles d'hygiène professionnelle</li> <li>❖ Porter une tenue de travail adaptée à l'activité</li> <li>❖ Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>❖ Respecter les réglementations environnementale, régionale ou fédérale concernant le tri sélectif</li> <li>❖ Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection</li> </ul>	<p>C.9. Respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement et de travail en équipe de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>

**Glossaire - Garçon/Serveuse de restaurant :**

- **Bon de commande interne** : bon qui circule de département en département à l'intérieur de l'entreprise
- **Bon de transfert** : bon permettant, sans payement, le passage de marchandise d'un département vers un autre
- **BPH** : les bonnes pratiques d'hygiène (les principes généraux d'hygiène alimentaire qui définissent les règles fondamentales pour manipuler, stocker, transformer, distribuer et finalement préparer tous les produits aux divers stades de la chaîne de production alimentaire)
- **Buffet** : console/table de service
- **Carcasse** : disposition des tables et des chaises
- **CCP** : « critical control point » qui signifie : point critique de contrôle
- **Départements** : différents services existants dans l'entreprise (hôtel, cuisine, salle, bar,)
- **FEFO** : « first expired first out » qui signifie : premier périmé, premier sorti
- **Feuille de marque** : feuille de stock des boissons du bar
- **FIFO** : « first in first out » qui signifie : premier entré, premier sorti (en pratique : méthode de gestion de stockage dans laquelle on fait sortir en premier ce qui rentré le plus tôt)
- **Mastic** : entretien du matériel et du mobilier de restaurant

**Glossaire - Premier(e) chef de rang :**

- **Bon de transfert** : bon permettant, sans payement, le passage de marchandise d'un département vers un autre
- **Bon de commande interne** : bon qui circule de département en département à l'intérieur de l'entreprise
- **BPH** : les bonnes pratiques d'hygiène (les principes généraux d'hygiène alimentaire qui définissent les règles fondamentales pour manipuler, stocker, transformer, distribuer et finalement préparer tous les produits aux divers stades de la chaîne de production alimentaire.)
- **Buffet** : console/table de service
- **Carcasse** : disposition des tables et des chaises
- **CCP** : « critical control point » qui signifie : point critique de contrôle
- **FEFO** : « first expired first out » qui signifie : premier périmé, premier sorti.
- **FIFO** : first in first out, les marchandises entrées les premières sont utilisées en premier lieu.
- **Feuille de marque** : feuille de stock des boissons du bar
- **Mastic** : lors de la mise en place : Époussetage, nettoyage du matériel spécifique (réchauds, chariots), argenterie, cuivre
- **Planning** : programmation des tâches du jour à effectuer

<b>UAA 2 (C)</b>	<b>Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre</b>	
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<b>AC3 (C) : Effectuer les mises en place</b> <b>AC4 (C) : Effectuer le service et l'envoi</b> <b>AC5 (C) : Effectuer la remise en ordre</b>	
<b>1. Réunir les matières premières et le matériel pour les réalisations du jour</b>		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les fiches techniques de réalisation / recette pour le menu élaboré</li> <li>- Les portions</li> <li>- Les 3 dangers (biologiques, chimiques et physiques)</li> <li>- L'équilibre alimentaire (pyramide et besoins alimentaires) : notions</li> <li>- La règle de 3</li> <li>- Le matériel de mesure</li> <li>- Les bons de réservation</li> <li>- Les fiches techniques des produits</li> <li>- Les produits : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la catégorie</li> <li>• la composition</li> <li>• les origines</li> <li>• le calibrage</li> <li>• la saison</li> <li>• les labels, AOC, ...</li> </ul> </li> <li>- Les fiches de traçabilité</li> <li>- Les critères de fraîcheur</li> <li>- La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température</li> <li>- L'étiquetage alimentaire</li> <li>- L'outillage spécifique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Consulter les fiches techniques</li> <li>❖ Identifier les produits</li> <li>❖ Adapter le choix des produits à sa destination finale ou à la commande préalable (banquet, menu)</li> <li>❖ Déstocker les marchandises</li> <li>❖ Identifier les composants d'une étiquette</li> <li>❖ Vérifier l'état des marchandises (qualité, température, conditionnement, date de péremption)</li> <li>❖ Déterminer les critères de fraîcheur</li> <li>❖ Observer les critères organoleptiques</li> <li>❖ Eliminer les produits non conformes</li> <li>❖ Analyser, évaluer, maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques</li> <li>❖ Estimer la quantité de marchandises</li> <li>❖ Peser</li> <li>❖ Mesurer</li> <li>❖ Réagir en cas d'anomalies</li> <li>❖ Sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer</li> <li>❖ Respecter les modes d'emploi (notices de montage et d'utilisation)</li> </ul>	<p>C. 27 Réunir les matières premières et le matériel pour les réalisations du jour en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>



<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les règles de sécurité</li> <li>- Les postes de travail</li> <li>- Les notices de montage, d'utilisation</li> <li>- Le choix des produits par rapport à la demande</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Agencer son poste de travail en fonction de la marche en avant</li> </ul>
--	--

## 2. Réaliser les opérations et les préparations préliminaires pour les réalisations du jour

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les fiches techniques de réalisation/recette pour le menu élaboré</li> <li>- Le plan d'organisation de travail</li> <li>- Les techniques de taillage des légumes et des fruits</li> <li>- Les techniques d'habillage des poissons</li> <li>- Les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les marinades instantanées</li> <li>• Les beurres composés (maître d'hôtel, marchand de vin, d'escargot, persillés)</li> <li>• Les potages (crème, velouté)</li> <li>• Les pâtes de base (brisée, sablée, levée, savoie, genoise, à quiche, à tourte)</li> <li>• Les crèmes glacées, les sorbets</li> <li>• Les crèmes anglaise, pâtissière, au beurre, brûlée</li> <li>• Les flans</li> <li>• Les mousses au chocolat</li> <li>• Le bavaois</li> <li>• Le clafoutis</li> <li>• Le sabayon</li> <li>• Les chauds-froids</li> <li>• L'appareil à croquettes : fromage, crevettes, volaille, poissons</li> <li>• Les soufflés chauds</li> </ul> </li> <li>- Les techniques de liaison par protéines et réduction</li> <li>- L'outillage spécifique</li> <li>- La fiche technique / de sécurité de chaque matériel</li> <li>- Le guide sectoriel CCP 4</li> <li>- Le calcul de pourcentage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Repérer les techniques appliquées</li> <li>❖ Appliquer les consignes des fiches et du plan d'organisation de travail</li> <li>❖ Appliquer les techniques de taillage des légumes et des fruits : tourner</li> <li>❖ Appliquer les techniques d'habillage et de préparation des poissons : parer, couper, stocker, farcir, désarêter, découper, détailler en darnes, tronçonner, escaloper, fariner, mariner, fumer</li> <li>❖ Appliquer les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés</li> <li>❖ Utiliser le matériel en appliquant les règles de sécurité et d'hygiène en respectant le mode d'emploi</li> <li>❖ Respecter les proportions, les rations</li> <li>❖ Récupérer et revaloriser l'excédent</li> </ul>	<p>C. 28 Réaliser les opérations et les préparations préliminaires pour les réalisations du jour en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<b>3. Cuire les aliments et réaliser les mets et les sauces</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les techniques de cuisson</li> <li>- Les points de cuisson</li> <li>- Le matériel de cuisson</li> <li>- Les dangers bactériologiques liés aux températures de cuisson</li> <li>- La surveillance des Points Critiques</li> <li>- Guide sectoriel CCP4 (*)</li> <li>- La classification des sauces</li> <li>- Les appellations des sauces</li> <li>- Les sauces chaudes : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les bases : les fonds (le fumet, les glaces, les jus, les arômes classiques), espagnole, demi-glace, jus de veau lié, gelée</li> <li>• Les sauces mères : fonds (de poisson) + liaison (par protéines et réduction)</li> <li>• Les sauces dérivées : crème, Diable, ...</li> <li>• Les sauces émulsionnées chaudes : Hollandaise et les dérivées : Mousseline, Maltaise, Mikado, Moutarde, Béarnaise, les dérivées : Arlésienne, Choron, Foyot, Tyrolienne.</li> </ul> </li> <li>- Les techniques d'élaboration des sauces</li> <li>- Le matériel adapté</li> <li>- Le menu des mets sucrés et salés</li> <li>- Le planning des postes</li> <li>- Les techniques de communication</li> <li>- Les produits d'assaisonnement, aromatiques</li> <li>- Le grammage des épices et des assaisonnements</li> <li>- Le matériel et les techniques de mesure de température</li> <li>- La DLC/DDM (*)</li> <li>- Les températures de stockage</li> <li>- L'étiquetage des denrées alimentaires</li> <li>- Les techniques de conservation : <ul style="list-style-type: none"> <li>• la réfrigération</li> <li>• la congélation</li> <li>• le sous-vide</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Transmettre les consignes</li> <li>❖ Choisir le matériel en fonction de la cuisson et de la quantité à préparer</li> <li>❖ Adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits</li> <li>❖ Appliquer les méthodes de cuisson des viandes, volailles, poissons : griller, rôtir, sauter, frire, pocher, braiser, sautés mixtes</li> <li>❖ Appliquer les techniques de réalisation des sauces</li> <li>❖ Adapter le dosage à la finalité du produit</li> <li>❖ Goûter les sauces et les mets</li> <li>❖ Rectifier l'assaisonnement si nécessaire</li> <li>❖ Harmoniser goût, saveurs, couleur</li> <li>❖ Réagir en cas d'anomalies</li> <li>❖ Amener les aliments à température de stockage</li> <li>❖ Conditionner les produits de la mise en place</li> <li>❖ Peser, mesurer</li> <li>❖ Dater et nommer les produits</li> <li>❖ Stocker les produits</li> </ul>	<p>C. 29 Cuire les aliments et réaliser les mets et les sauces en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• le bain –marie</li> <li>- Les types de conditionnement :</li> <li>• en gastronomie</li> <li>• <b>en sac sous-vide</b></li> <li>• matériel à usage unique</li> </ul>	
--	--

<b>4. Terminer et envoyer les mets</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Le menu élaboré</li> <li>- Le portionnement des produits</li> <li>- Les principes diététiques : repas équilibrés au sens de la pyramide alimentaire (quantités de viande / légumes / féculents) : notions</li> <li>- La fiche technique</li> <li>- La fiche technique / de sécurité de chaque matériel</li> <li>- Le matériel de cuisson, d'envoi et de service</li> <li>- Les techniques de cuisson, d'assemblage</li> <li>- Les points de cuisson</li> <li>- A.1.1. Les produits y compris ceux d'assaisonnement, aromatiques</li> <li>- Le choix des produits par rapport à la demande</li> <li>- La gestion des bons de commande en fonction de leur arrivée et de leur composition</li> <li>- Les guides sectoriels CCP 4 (plats chauds) et CCP 5 (plats froids)</li> <li>- Les techniques de dressage sur plat / sur assiette</li> <li>- L'harmonie des couleurs et des goûts</li> <li>- Les particularités du dressage</li> <li>- Les techniques d'envoi</li> <li>- Les techniques de communication</li> <li>- La structure des bons de commande de la salle</li> <li>- Le planning semainier</li> <li>- La gestion temporelle de l'envoi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Préchauffer/refroidir le support adapté</li> <li>❖ Utiliser le matériel en appliquant les règles de sécurité et d'hygiène en respectant le mode d'emploi</li> <li>❖ Choisir le matériel en fonction des cuissons</li> <li>❖ Portionner en fonction du menu élaboré/ de l'équilibre alimentaire</li> <li>❖ Adapter les techniques et le matériel de cuisson en fonction de la finalité des produits</li> <li>❖ Respecter les particularités des aliments</li> <li>❖ Goûter les mets</li> <li>❖ Rectifier l'assaisonnement si nécessaire</li> <li>❖ Assurer la liaison salle/cuisine</li> <li>❖ Communiquer les instructions aux différents intervenants (cuisine/salle)</li> <li>❖ Respecter la chronologie des bons de commande de la salle</li> <li>❖ Identifier les éléments repris sur les bons de commande</li> <li>❖ Tenir compte des desideratas des clients</li> <li>❖ Dresser proprement et rapidement les mets sur le support adapté</li> <li>❖ Harmoniser goût, saveurs, assaisonnement, couleur</li> <li>❖ Réagir face aux anomalies</li> <li>❖ Coordonner l'envoi</li> <li>❖ Récupérer et revaloriser l'excédent</li> </ul>	<p>C. 30 Terminer et envoyer les mets de manière autonome dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<p style="text-align: center;"><b>5. Assurer l'entreposage et la conservation :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>des denrées alimentaires non utilisées</b></li> <li>• <b>des aliments préparés excédentaires du menu élaboré</b></li> </ul>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les caractéristiques des produits (périssables ou non périssables)</li> <li>- Le registre d'entrées et de sorties</li> <li>- Les techniques et le matériel de mesure</li> <li>- Les liaisons froides et chaudes</li> <li>- Les types et le matériel de conservation et de refroidissement</li> <li>- Les types et le matériel de conditionnement et de maintien de température</li> <li>- Les techniques de conservation, de refroidissement, de conditionnement et de maintien de température selon les produits (sous vide, réfrigération, congélation)</li> <li>- Les températures de conservation et de refroidissement</li> <li>- La gestion des stocks</li> <li>- Les outils d'entreposage</li> <li>- Les fiches techniques de réalisation/recettes</li> <li>- Les menus du jour</li> <li>- Les techniques de préparation, de cuisson</li> <li>- La marche en avant</li> <li>- Les caractéristiques, la consistance, le goût des aliments</li> <li>- L'étiquetage (y compris le code barre)</li> <li>- L'outil informatique</li> <li>- Le guide sectoriel : CCP 4, 5 et 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires restantes</li> <li>❖ Compléter le registre de sorties au niveau des stocks</li> <li>❖ Inventorier le stock en utilisant l'outil informatique</li> <li>❖ Appliquer les techniques de liaison froide et chaude</li> <li>❖ Appliquer les techniques de mesure</li> <li>❖ Garder les produits à température adéquate</li> <li>❖ Contrôler les températures</li> <li>❖ Conditionner</li> <li>❖ Étiqueter</li> <li>❖ Conserver</li> <li>❖ Réfrigérer/congeler</li> <li>❖ Stocker les produits</li> <li>❖ Mettre à jour les mises en place</li> </ul>	<p>C. 31 Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées, des aliments préparés excédentaires et du menu élaboré en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<b>6. Remettre en ordre en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Le plan de nettoyage et d'hygiène y compris la lutte contre les nuisibles</li> <li>- Le plan des locaux</li> <li>- Les produits d'entretien</li> <li>- Les produits désinfectants autorisés</li> <li>- Le matériel de nettoyage et de désinfection</li> <li>- La prévention incendie</li> <li>- La prévention des accidents y compris la sécurité</li> <li>- Les dangers et risques physiques, chimiques, allergènes</li> <li>- Les premiers secours</li> <li>- Les risques pour l'environnement</li> <li>- La liste de contrôle</li> <li>- La fiche d'autocontrôle</li> <li>- Les règles de rangement du petit matériel de cuisine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Appliquer le plan de nettoyage et d'hygiène en respectant la chronologie des tâches</li> <li>❖ Appliquer le système d'autocontrôle - SAC</li> <li>❖ Identifier les dangers liés à l'environnement</li> <li>❖ Prévenir les risques d'accident</li> <li>❖ Appliquer les premiers secours si besoin</li> <li>❖ Appliquer les procédures de prévention et de lutte contre l'incendie</li> <li>❖ Compléter la fiche d'autocontrôle</li> <li>❖ Appliquer les règles de rangement du petit matériel</li> </ul>	<p>C.15. Remettre en ordre en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>
<b>7. Respecter les règles en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La marche en avant</li> <li>- Les principes élémentaires d'hygiène personnelle et de tenue professionnelle du cuisinier/cuisinier travaillant seul</li> <li>- Les principes élémentaires d'hygiène et de sécurité liés à l'entretien des locaux de stockage, au stockage des produits.</li> <li>- Les principes élémentaires d'hygiène et de sécurité liés à la mise en place.</li> <li>- Les règles de sécurité alimentaire exigées par les guides sectoriels</li> <li>- Les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>- Les troubles musculo-squelettiques (TMS)</li> <li>- La réglementation environnementale, régionale ou fédérale concernant le tri sélectif</li> <li>- Les principes du développement durable / responsabilité citoyenne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer la marche en avant</li> <li>❖ Respecter les règles d'hygiène personnelle et d'hygiène professionnelle</li> <li>❖ Porter une tenue de travail adaptée à l'activité</li> <li>❖ Appliquer les règles de sécurité alimentaire exigées par les guides sectoriels</li> <li>❖ Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention (positions de travail appropriées)</li> <li>❖ Respecter les réglementations environnementale, régionale ou fédérale concernant le tri sélectif</li> <li>❖ Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection des cuisines et locaux annexes</li> <li>❖ Limiter le gaspillage</li> </ul>	<p>C.16. Respecter les règles en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement de manière autonome dans le cadre de situations assez complexes.</p>

- La vitesse d'exécution	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Respecter les temps de préparation impartis</li> <li>❖ Synchroniser les mises en place</li> <li>❖ Adopter une attitude professionnelle</li> </ul>
--------------------------	--

### Glossaire

- **AFSCA** : l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
- **AOC** : appellation d'origine contrôlée
- **BPH** : les bonnes pratiques d'hygiène (les principes généraux d'hygiène alimentaire qui définissent les règles fondamentales pour manipuler, stocker, transformer, distribuer et finalement préparer tous les produits aux divers stades de la chaîne de production alimentaire.)
- **CCP** : les points critiques de contrôle
- **CCP** : guide HoReCa pour restaurant G023
  - CCP 1 : Réception des denrées alimentaires périssables à conserver au frais.
  - CCP 2 : Température espace de stockage froid positif (réfrigérateur).
  - CCP 3 : Température espace de stockage froid négatif (surgélateur).
  - CCP 4 : Température des plats chauds lors du service et du transport.
  - CCP 5 : Température des plats froids lors du service et du transport.
  - CCP 6 : Temps et température lors du refroidissement.
- **DLC** : Date Limite de Consommation.
- **DDM** : Date de Durabilité Minimale.
- **FIFO** : « first in first out » qui signifie : premier entré, premier sorti (en pratique : méthode de gestion de stockage dans laquelle on fait sortir en premier ce qui rentré le plus tôt).
- **FEFO** : « first expired first out » qui signifie : premier périmé, premier sorti.
- **GASTRONORME** : les récipients Gastro Norm (GN) permettent de stocker, transporter, transformer, traiter, servir, ...  
Ils peuvent être réalisés en acier inoxydable, acier émaillé, métal recouvert d'anti adhésif, matières synthétiques ou composites, faïence, porcelaine...  
Ces récipients peuvent parfaitement s'adapter aux rayonnages, échelles de transport, chariots, éviers, tables de travail tiroirs, réfrigérateurs, comptoirs réfrigérés, fours, bains maries, bandes de transport, lave-vaisselles, présentoirs... les possibilités sont illimitées car tous ces équipements sont conçus autour de ces récipients.
- **MERCURIALE** : liste des prix des denrées alimentaires
- **PLANNING** : document qui détermine les tâches à accomplir.
- **TMS** : troubles musculo squelettiques

<b>UAA 3 (P)</b>	<b>Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service</b>
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<p><b>AC3 (P) : Effectuer le service</b></p> <p><b>AC4 (P) : Vérifier le nettoyage et la remise en ordre</b></p> <p><b>AC5(P) : Entretenir les contacts avec la clientèle et les clients</b></p> <p><b>AC6 (P) : Organiser et contrôler le travail de l'équipe de la mise en place à la fin du service</b></p>

<b>1. Déterminer le travail de l'équipe dans un bon climat de travail</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les responsabilités du premier chef de rang</li> <li>- Les techniques de communication</li> <li>- Les techniques de gestion de conflit</li> <li>- L'organisation spécifique de l'établissement</li> <li>- Les techniques de base de management</li> <li>- Les techniques de motivation</li> <li>- Les fonctions du personnel de salle et des annexes</li> <li>- Les tâches à réaliser/à répartir</li> <li>- Le planning</li> <li>- Les types de consignes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Etablir le planning des tâches et du personnel de salle et des annexes en collaboration avec le maître d'hôtel et/ou le responsable</li> <li>❖ Intégrer les consignes de départ du maître d'hôtel et/ou du responsable (briefer)</li> <li>❖ S'assurer de la compréhension des consignes</li> <li>❖ Observer l'organisation du travail</li> <li>❖ Vérifier le travail des collaborateurs de salle et des annexes</li> <li>❖ Repérer les manquements et les imperfections</li> <li>❖ Informer sur les spécificités de l'établissement</li> <li>❖ Motiver son équipe</li> <li>❖ Veiller à un bon climat de travail</li> </ul>	<p>C. 32 Déterminer le travail de l'équipe dans un bon climat de travail de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>

<b>2. Contrôler le bon déroulement du service</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques de communication</li> <li>- La chronologie du service</li> <li>- Les types de service</li> <li>- Les techniques, règles de débarrassage, de port</li> <li>- Les vins               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les types de vin</li> <li>• La nomenclature des appellations</li> <li>• Les cépages</li> </ul> </li> <li>- Les types de clientèle</li> <li>- Les types d'établissement</li> <li>- Les points d'attention du service</li> <li>- Les annonces en cuisine</li> <li>- Les priorités des interventions</li> <li>- Le service dans une seconde langue (néerlandais, allemand ou anglais) :</li> <li>- La diplomatie</li> <li>- La gestion du stress, des conflits</li> <li>- Les numéros d'urgence</li> <li>- Les premiers secours</li> <li>- Les situations imprévues (réservation modifiée, malaise, abus d'alcool, panne technique, météo, agression, ...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Etre présent en salle</li> <li>❖ Appliquer les techniques de communication</li> <li>❖ Identifier les caractéristiques des vins</li> <li>❖ S'exprimer, dans la mesure du possible, dans la langue du client :               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se présenter et accueillir le client</li> <li>- Prendre une réservation</li> <li>- Présenter une carte et un menu</li> <li>- Suggérer une association mets/vin</li> <li>- Prendre une commande</li> <li>- Servir le client et répondre aux questions du client</li> <li>- Donner l'addition et prendre congé</li> </ul> </li> <li>❖ Observer le déroulement du service</li> <li>❖ Identifier les exigences, les manquements et les imperfections</li> <li>❖ S'assurer de l'application des techniques, des règles de débarrassage, de préséance en vigueur dans l'établissement tout au long du service</li> <li>❖ Prioriser ses interventions</li> <li>❖ Prendre des dispositions en cas d'anomalie/imprévu constatés</li> <li>❖ Intervenir selon les exigences du service</li> <li>❖ Prêter attention au confort du client en toute discrétion</li> <li>❖ Communiquer avec la cuisine et ses collaborateurs</li> <li>❖ Agir en fonction des attentes et des demandes des clients</li> <li>❖ Agir avec diplomatie</li> <li>❖ Appliquer les techniques de gestion de stress et gestion de conflits</li> <li>❖ Prendre des décisions</li> </ul>	<p>C. 33 Contrôler le bon déroulement du service de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>



3. Vérifier le nettoyage, la remise en ordre et le conditionnement en fin de service		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les techniques de communication</li> <li>- Les fonctions du personnel</li> <li>- L'aménagement des locaux</li> <li>- Les consignes/instructions spécifiques</li> <li>- Les procédures de rangement et mode d'entreposage du matériel propre</li> <li>- Les fiches d'utilisation du matériel et mobilier de salle</li> <li>- Les techniques et les règles de débarrassage</li> <li>- Les techniques de port</li> <li>- Les tâches à réaliser/le planning</li> <li>- Les modalités de service des fournisseurs</li> <li>- La connaissance des produits (identification, classification, quantité, étiquetage)</li> <li>- Les documents de traçabilité</li> <li>- Les règles de stockage de l'établissement/traçabilité</li> <li>- Les conditions de stockage (temps, température)</li> <li>- Le plan de nettoyage de l'établissement</li> <li>- Le débriefing</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Etablir le planning des tâches</li> <li>❖ Observer l'organisation du travail</li> <li>❖ Repérer les manquements et les imperfections</li> <li>❖ Donner les consignes pour les corrections (débriefer)</li> <li>❖ Prendre des dispositions en cas d'anomalie/imprévu constatés (débriefer)</li> <li>❖ Vérifier/contrôler : <ul style="list-style-type: none"> <li>- le retour du linge en quantité et en qualité</li> <li>- le rangement du linge, des décorations et du matériel de service et des produits dans les lieux appropriés suivant les identifications</li> <li>- le réapprovisionnement du stock</li> <li>- le travail d'inventaire</li> <li>- l'exécution du plan de nettoyage</li> </ul> </li> <li>❖ Appliquer le système d'autocontrôle</li> </ul>	<p>C. 34 Vérifier le nettoyage, la remise en ordre et le conditionnement en fin de service de manière autonome dans le cadre d'une situation complexe.</p>

#### Glossaire

- **Bon de transfert** : bon permettant, sans payement, le passage de marchandise d'un département vers un autre
- **Bon de commande interne** : bon qui circule de département en département à l'intérieur de l'entreprise
- **BPH** : les bonnes pratiques d'hygiène (les principes généraux d'hygiène alimentaire qui définissent les règles fondamentales pour manipuler, stocker, transformer, distribuer et finalement préparer tous les produits aux divers stades de la chaîne de production alimentaire.)
- **Buffet** : console/table de service
- **Carcasse** : disposition des tables et des chaises
- **CCP** : « critical control point » qui signifie : point critique de contrôle
- **FEFO** : « first expired first out » qui signifie : premier périmé, premier sorti.
- **FIFO** : first in first out, les marchandises entrées les premières sont utilisées en premier lieu.
- **Feuille de marque** : feuille de stock des boissons du bar
- **Mastic** : lors de la mise en place : Époussetage, nettoyage du matériel spécifique (réchauds, chariots), argenterie, cuivre
- **Planning** : programmation des tâches du jour à effectuer

<b>UAA 3 (C)</b>	<b>Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manoeuvres et commis</b>	
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<b>AC3 (C) : Effectuer les mises en place</b> <b>AC4 (C) : Effectuer le service et l'envoi</b> <b>AC5 (C) : Effectuer la remise en ordre</b>	
<b>1. Déterminer le travail des manoeuvres ou des commis de cuisine</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les plannings / fiches d'organisation</li> <li>- Les règles d'élaboration des plannings</li> <li>- L'outil informatique</li> <li>- Les postes, la composition, la fonction de la brigade/équipe</li> <li>- La législation relative aux horaires de travail</li> <li>- Les techniques et outils de communication</li> <li>- La répartition du planning par poste</li> <li>- La composition des mets de la carte</li> <li>- Le plan d'hygiène et de nettoyage</li> <li>- Les techniques de conservation</li> <li>- Les techniques de communication</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Elaborer les plannings / tableaux / fiches d'organisation</li> <li>❖ Utiliser les logiciels professionnels</li> <li>❖ Appliquer les techniques de communication</li> <li>❖ Appliquer les techniques de gestion d'équipe</li> <li>❖ Respecter les règles de l'entreprise et la législation</li> <li>❖ Tenir compte de la composition de la brigade/équipe</li> <li>❖ Transmettre les informations professionnelles utiles</li> <li>❖ Distribuer le planning</li> <li>❖ Déterminer le rôle des manoeuvres et des commis</li> <li>❖ Vérifier la bonne compréhension de la consigne donnée</li> <li>❖ Faire appliquer le plan d'hygiène</li> <li>❖ Faire respecter les fiches techniques</li> <li>❖ Faire appliquer les techniques et la gestuelle professionnelles</li> <li>❖ Faire appliquer les techniques de conservation</li> <li>❖ Faire appliquer le plan de nettoyage</li> <li>❖ Contrôler le travail des manoeuvres et commis</li> <li>❖ Remédier si nécessaire</li> </ul>	<p>C. 35 Déterminer le travail des manoeuvres ou des commis de cuisine en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<b>2. Réunir les matières premières et le matériel pour les réalisations du jour</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les fiches techniques de réalisation / recette pour la carte</li> <li>- Les portions</li> <li>- Les 3 dangers (biologiques, chimiques et physiques)</li> <li>- L'équilibre alimentaire (pyramide et besoins alimentaires) : notions</li> <li>- Le choix des produits par rapport à la demande</li> <li>- La règle de 3</li> <li>- Le matériel de mesure</li> <li>- Les bons de réservation</li> <li>- Les fiches techniques des produits</li> <li>- Les produits :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• la catégorie</li> <li>• la composition</li> <li>• les origines</li> <li>• le calibrage</li> <li>• la saison</li> <li>• les labels, AOC,...</li> </ul> </li> <li>- Les fiches de traçabilité</li> <li>- Les critères de fraîcheur</li> <li>- La vue, l'odorat, le toucher, le goût, la texture, la température</li> <li>- L'étiquetage</li> <li>- Les allergènes</li> <li>- L'outillage spécifique</li> <li>- Les règles de sécurité</li> <li>- Les postes de travail</li> <li>- Les notices de montage, d'utilisation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Consulter les fiches techniques</li> <li>❖ Adapter le choix des produits à sa destination finale ou à la commande préalable (carte)</li> <li>❖ Identifier les produits</li> <li>❖ Déstocker les marchandises</li> <li>❖ Identifier les composants d'une étiquette</li> <li>❖ Vérifier l'état des marchandises (qualité, température, conditionnement, date de péremption)</li> <li>❖ Déterminer les critères de fraîcheur</li> <li>❖ Observer les critères organoleptiques</li> <li>❖ Eliminer les produits non conformes</li> <li>❖ Analyser, évaluer, maîtriser les dangers biologiques, chimiques et physiques</li> <li>❖ Estimer la quantité de marchandises</li> <li>❖ Peser</li> <li>❖ Mesurer</li> <li>❖ Réagir en cas d'anomalies</li> <li>❖ Sélectionner le matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer</li> <li>❖ Respecter les modes d'emploi (notices de montage et d'utilisation)</li> <li>❖ Agencer son poste de travail en fonction de la marche en avant</li> </ul>	<p>C. 36 Réunir les matières premières et le matériel pour les réalisations du jour en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<b>3. Réaliser les opérations et les préparations préliminaires pour les réalisations du jour</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les fiches techniques de réalisation/recette pour la carte</li> <li>- Le plan d'organisation de travail</li> <li>- L'outillage spécifique</li> <li>- Les techniques d'habillage :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• du gibier</li> <li>• des abats</li> <li>• de la volaille : canard, pigeon, caille, pintadeau</li> <li>• des crustacés</li> <li>• des mollusques</li> </ul> </li> <li>- Les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les marinades crues et cuites</li> <li>• Les potages (consommé, consommé glacé, lié, spécial)</li> <li>• Les pâtes de base (biscuit joconde, ganache, meringue, macaron, tulipe, tuile, langue de chat, mignardise, feuilletée)</li> <li>• Les préparations glacées et granités, les soufflés glacés</li> <li>• Les mousses</li> <li>• Les farces chaudes, froides</li> <li>• Les rillettes</li> <li>• Les terrines</li> <li>• Les préparations régionales du terroir</li> <li>• Les modes de liaison par les algues</li> </ul> </li> <li>- L'outillage spécifique</li> <li>- La fiche technique / de sécurité de chaque matériel</li> <li>- Le guide sectoriel CCP 4</li> <li>- Le calcul de pourcentage</li> <li>- L'alimentation végétarienne, végétalienne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Repérer les techniques appliquées</li> <li>❖ Utiliser le matériel en appliquant les règles de sécurité et d'hygiène en respectant le mode d'emploi</li> <li>❖ Appliquer les consignes des fiches et du plan d'organisation de travail</li> <li>❖ Appliquer les techniques d'habillage de la volaille et du gibier : parer, vider, découper, brûler, brider, stocker</li> <li>❖ Appliquer les techniques d'habillage des abats, crustacés et mollusques : parer, stocker, blanchir, dégorger, limoner</li> <li>❖ Appliquer les techniques de préparation des différents mets sucrés et salés</li> <li>❖ Respecter les proportions, les rations</li> <li>❖ Récupérer et revaloriser l'excédent</li> </ul>	<p>C.37 Réaliser les opérations et les préparations préliminaires pour les réalisations du jour en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<b>4. Cuire les aliments et réaliser les mets et les sauces</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les techniques de cuisson liées aux mets de la carte</li> <li>- Les points de cuisson</li> <li>- Le matériel de cuisson</li> <li>- Les dangers bactériologiques liés aux températures de cuisson</li> <li>- La classification des sauces</li> <li>- Les appellations des sauces</li> <li>- Les sauces chaudes :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les sauces montées au beurre</li> <li>• Les sauces gibier</li> <li>• Les fonds (de crustacés, de gibier)</li> <li>• Les gelées classiques et industrielles</li> <li>• Les essences et arômes classiques et industriels</li> </ul> </li> <li>- Les techniques d'élaboration des sauces</li> <li>- Le matériel adapté</li> <li>- La carte des mets sucrés et salés</li> <li>- Les menus à thème</li> <li>- Les banquets, l'événementiel</li> <li>- Le planning des postes</li> <li>- Les techniques de communication</li> <li>- Les produits d'assaisonnement, aromatiques</li> <li>- Le grammage des épices et des assaisonnements</li> <li>- Le matériel et les techniques de mesure de température</li> <li>- La DLC/DDM</li> <li>- Les températures de stockage</li> <li>- L'étiquetage alimentaire</li> <li>- La surveillance des Points Critiques</li> <li>- Les techniques de conservation :             <ul style="list-style-type: none"> <li>• la réfrigération</li> <li>• la congélation</li> <li>• le sous-vide</li> <li>• le bain-marie</li> </ul> </li> <li>- Les types de conditionnement :</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Transmettre les consignes</li> <li>❖ Choisir le matériel en fonction de la cuisson et de la quantité à préparer</li> <li>❖ Appliquer les techniques de réalisation des sauces</li> <li>❖ Adapter les techniques de cuisson en fonction de la finalité des produits (pocher à la vapeur, confire, cuire suivant les nouvelles techniques et nouveaux matériels : sous-vide, sous pression, basse température, snackée, température contrôlée, au micro-ondes, au vapo-ondes, en autoclave)</li> <li>❖ Peser, mesurer</li> <li>❖ Adapter le dosage à la finalité du produit</li> <li>❖ Goûter les sauces et les mets</li> <li>❖ Rectifier l'assaisonnement si nécessaire</li> <li>❖ Harmoniser goût, saveurs, couleur</li> <li>❖ Faire preuve de recherche et de créativité</li> <li>❖ Réagir en cas d'anomalies</li> <li>❖ Amener les aliments à température de stockage</li> <li>❖ Conditionner les produits de la mise en place</li> <li>❖ Dater et nommer les produits</li> <li>❖ Stocker les produits</li> </ul>	<p>C.38 Cuire les aliments et réaliser les mets et les sauces en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• en gastronomie</li> <li>• <b>en sac sous-vide</b></li> <li>• matériel à usage unique</li> </ul>	
--	--

<b>5. Terminer et envoyer les mets</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- La carte</li> <li>- Le portionnement des produits</li> <li>- Les principes diététiques : repas équilibrés au sens de la pyramide alimentaire (quantités de viande / légumes / féculents) : notions</li> <li>- La fiche technique</li> <li>- La fiche technique / de sécurité de chaque matériel</li> <li>- Le matériel de cuisson, d'envoi et de service</li> <li>- Les techniques de cuisson, d'assemblage</li> <li>- Les points de cuisson</li> <li>- Les produits y compris ceux d'assaisonnement, aromatiques</li> <li>- Le choix des produits par rapport à la demande</li> <li>- La gestion des bons de commande en fonction de leur arrivée et de leur composition</li> <li>- Les guides sectoriels CCP 4 (plats chauds) et CCP 5 (plats froids)</li> <li>- Les techniques de dressage sur plat / sur assiette</li> <li>- L'harmonie des couleurs et des goûts</li> <li>- Les particularités du dressage</li> <li>- Les techniques d'envoi</li> <li>- Les techniques de communication</li> <li>- La structure des bons de commande de la salle</li> <li>- La gestion temporelle de l'envoi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Préchauffer/refroidir le support adapté</li> <li>❖ Utiliser le matériel en appliquant les règles de sécurité et d'hygiène en respectant le mode d'emploi</li> <li>❖ Portionner en fonction du menu élaboré/ de l'équilibre alimentaire</li> <li>❖ Adapter les techniques et le matériel de cuisson en fonction de la finalité des produits</li> <li>❖ Respecter les particularités des aliments</li> <li>❖ Goûter les mets</li> <li>❖ Rectifier l'assaisonnement si nécessaire</li> <li>❖ Assurer la liaison salle/cuisine</li> <li>❖ Communiquer les instructions aux différents intervenants (cuisine/salle)</li> <li>❖ Respecter la chronologie des bons de commande de la salle</li> <li>❖ Identifier les éléments repris sur les bons de commande</li> <li>❖ Tenir compte des desideratas des clients</li> <li>❖ Dresser proprement et rapidement les mets sur le support adapté</li> <li>❖ Harmoniser goût, saveurs, assaisonnement, couleur</li> <li>❖ Réagir face aux anomalies</li> <li>❖ Coordonner l'envoi</li> <li>❖ Récupérer et revaloriser l'excédent</li> </ul>	<p>C.39 Terminer et envoyer les mets en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

6. Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et des aliments préparés excédentaires d'une carte complexe		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Les caractéristiques des produits (périssables ou non périssables)</li> <li>- Le registre d'entrées et de sorties</li> <li>- Les techniques et le matériel de mesure</li> <li>- Les liaisons froides et chaudes</li> <li>- Les types et le matériel de conservation et de refroidissement</li> <li>- Les types et le matériel de conditionnement et de maintien de température</li> <li>- Les techniques de conservation, de refroidissement, de conditionnement et de maintien de température selon les produits (sous vide, réfrigération, congélation)</li> <li>- Les températures de conservation et de refroidissement</li> <li>- La gestion des stocks</li> <li>- Les outils d'entreposage</li> <li>- Les fiches techniques de réalisation/recettes</li> <li>- La carte</li> <li>- Les techniques de préparation, de cuisson</li> <li>- La marche en avant</li> <li>- Les caractéristiques, la consistance, le goût des aliments</li> <li>- L'étiquetage (y compris le code barre)</li> <li>- L'outil informatique</li> <li>- Le guide sectoriel : CCP 4, 5 et 6</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Identifier les qualités organoleptiques des denrées alimentaires restantes</li> <li>❖ Compléter le registre de sorties au niveau des stocks</li> <li>❖ Inventorier le stock en utilisant l'outil informatique</li> <li>❖ Appliquer les techniques de liaison froide et chaude</li> <li>❖ Appliquer les techniques de mesure</li> <li>❖ Garder les produits à température adéquate</li> <li>❖ Contrôler les températures</li> <li>❖ Conditionner</li> <li>❖ Étiqueter</li> <li>❖ Conserver</li> <li>❖ Réfrigérer/congeler</li> <li>❖ Stocker les produits</li> <li>❖ Mettre à jour les mises en place</li> </ul>	<p>C.40 Assurer l'entreposage et la conservation des denrées alimentaires non utilisées et des aliments préparés excédentaires d'une carte complexe en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<b>7. Créer et entretenir un bon climat de travail</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'accueil des collaborateurs (droits, obligations, philosophie d'entreprise)</li> <li>- Les techniques de communication</li> <li>- Le règlement de travail</li> <li>- Les facteurs de stress</li> <li>- Les facteurs de motivation</li> <li>- Le briefing et le débriefing</li> <li>- La gestion des conflits</li> <li>- La gestion d'une équipe</li> <li>- Les formations professionnelles sectorielles et les exigences réglementaires</li> <li>- Le bien-être au travail</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer les techniques de communication</li> <li>❖ Accueillir/accompagner les nouveaux (présentation à l'équipe, visite des locaux, ...)</li> <li>❖ S'assurer de la bonne compréhension des règles en vigueur dans l'entreprise</li> <li>❖ Comprendre et définir correctement un problème/une situation</li> <li>❖ Faire passer un message/exprimer efficacement une critique positive comme négative</li> <li>❖ Motiver le personnel, encadrer et encourager</li> <li>❖ Proposer les formations nécessaires pour maintenir le personnel à niveau/motivé</li> <li>❖ Appliquer les techniques de gestion d'équipe</li> <li>❖ Développer un esprit d'équipe</li> <li>❖ S'informer du bien-être du personnel</li> </ul>	<p>C.41 Créer et entretenir un bon climat de travail en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>
<b>8. Respecter les règles en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement</b>		
<b>Savoirs</b>	<b>Aptitudes</b>	<b>Compétences</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La marche en avant</li> <li>- Les principes élémentaires d'hygiène personnelle et de tenue professionnelle du cuisinier/cuisinier travaillant seul</li> <li>- Les principes élémentaires d'hygiène et de sécurité liés à l'entretien des locaux de stockage, au stockage des produits.</li> <li>- Les principes élémentaires d'hygiène et de sécurité liés à la mise en place.</li> <li>- Les règles de sécurité alimentaire exigées par les guides sectoriels</li> <li>- Les règles d'ergonomie et de manutention</li> <li>- Les troubles musculo-squelettiques (TMS)</li> <li>- La réglementation environnementale, régionale ou fédérale concernant le tri sélectif</li> <li>- Les principes du développement durable / responsabilité citoyenne</li> <li>- La vitesse d'exécution</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Appliquer la marche en avant</li> <li>❖ Respecter les règles d'hygiène personnelle et d'hygiène professionnelle.</li> <li>❖ Porter une tenue de travail adaptée à l'activité</li> <li>❖ Appliquer les règles de sécurité alimentaire exigées par les guides sectoriels</li> <li>❖ Appliquer les règles d'ergonomie et de manutention :</li> <li>❖ Adopter des postures ou positions de travail appropriées (ergonomie)</li> <li>❖ Respecter les réglementations environnementale, régionale ou fédérale concernant le tri sélectif</li> <li>❖ Appliquer les protocoles de nettoyage et de désinfection des cuisines et locaux annexes</li> <li>❖ Limiter le gaspillage</li> </ul>	<p>C.16. Respecter les règles en matière de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie et d'environnement de manière autonome dans le cadre de situations assez complexes.</p>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Respecter les temps de préparation impartis</li> <li>❖ Synchroniser les mises en place</li> <li>❖ Adopter une attitude professionnelle</li> </ul>	
--	--	--

### Glossaire

- **AFSCA** : l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
- **AOC** : appellation d'origine contrôlée
- **BPH** : les bonnes pratiques d'hygiène (les principes généraux d'hygiène alimentaire qui définissent les règles fondamentales pour manipuler, stocker, transformer, distribuer et finalement préparer tous les produits aux divers stades de la chaîne de production alimentaire.)
- **CCP** : les points critiques de contrôle
- **CCP** : guide HoReCa pour restaurant G023
  - CCP 1: Réception des denrées alimentaires périssables à conserver au frais.
  - CCP 2: Température espace de stockage froid positif (réfrigérateur).
  - CCP 3 : Température espace de stockage froid négatif (surgélateur).
  - CCP 4 : Température des plats chauds lors du service et du transport.
  - CCP 5 : Température des plats froids lors du service et du transport.
  - CCP 6 : Temps et température lors du refroidissement.
- **DLC** : Date Limite de Consommation.
- **DDM** : Date de Durabilité Minimale.
- **FIFO** : « first in first out » qui signifie : premier entré, premier sorti (en pratique : méthode de gestion de stockage dans laquelle on fait sortir en premier ce qui rentré le plus tôt).
- **FEFO** : « first expired first out » qui signifie : premier périmé, premier sorti.
- **GASTRONORME** : les récipients Gastro Norm (GN) permettent de stocker, transporter, transformer, traiter, servir, ...  
Ils peuvent être réalisés en acier inoxydable, acier émaillé, métal recouvert d'anti adhésif, matières synthétiques ou composites, faïence, porcelaine...  
Ils peuvent être pleins ou perforés pour faciliter l'égouttage ou certaines cuissons.  
Ces récipients peuvent parfaitement s'adapter aux rayonnages, échelles de transport, chariots, éviers, tables de travail tiroirs, réfrigérateurs, comptoirs réfrigérés, fours, bains maries, bandes de transport, lave-vaisselles, présentoirs... les possibilités sont illimitées car tous ces équipements sont conçus autour de ces récipients.
- **MERCURIALE** : liste des prix des denrées alimentaires
- **PLANNING** : document qui détermine les tâches à accomplir.
- **TMS** : troubles musculo squelettiques

<b>UAA 4 (C)</b>	<b>Gérer la partie administrative de la cuisine</b>
<b>Activités-clés du profil métier</b>	<b>AC2 (C) : Planifier les activités</b> <b>AC6 (C) : Assurer les commandes</b> <b>AC7 (C) : Organiser le travail des manoeuvres et commis</b>

<b>1. Elaborer le planning suivant les menus, les réservations, en concertation avec le responsable de salle</b>		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les fiches de stock</li> <li>- Les bons de commande</li> <li>- La planification des événements</li> <li>- Les fiches techniques de réalisation/recette</li> <li>- La planification des tâches :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• le plan d'organisation de travail (réalisations et chronologie des mises en place)</li> <li>• achats de marchandises, matériel, enlèvement de marchandises, ...</li> </ul> </li> <li>- La planification du personnel :               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les fiches de fonction par poste</li> <li>• Les programmes informatiques spécifiques à la restauration</li> </ul> </li> <li>- La traçabilité (les registres des bons de livraison – liens avec les menus)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser les documents de gestion (fiches et/ou fichiers de stock)</li> <li>❖ Déterminer les besoins en fonction des réservations, des stocks en concertation avec le responsable de salle</li> <li>❖ Ordonner le travail et les différentes phases techniques dans le temps, l'espace, la disponibilité des lieux et du matériel</li> <li>❖ Rédiger une fiche technique de réalisation/recette</li> <li>❖ Adapter les menus</li> <li>❖ Encoder la fiche technique de réalisation/recette et toute autre information utile</li> </ul>	<p>C.42 Elaborer le planning suivant les menus, les réservations, en concertation avec le responsable de salle en autonomie</p> <p>d'exécution dans le cadre de situations assez complexes (variable en fonction du fait d'être seul ou non).</p>

<b>2. Composer la carte, les menus</b>		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits y compris les produits saisonniers, locaux, terroir, durables, bio, équitables, de luxe, semi-finis, ...</li> <li>- La pyramide alimentaire</li> <li>- L'équilibre alimentaire (les besoins de l'organisme)</li> <li>- Les techniques culinaires</li> <li>- Les règles d'élaboration des menus (quantité, nombre de services, suite</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Identifier les produits</li> <li>❖ Respecter les règles d'élaboration des menus</li> <li>❖ Participer à l'élaboration de menus équilibrés</li> <li>❖ Développer le goût de l'harmonie, de l'esthétique</li> <li>❖ Tenir compte des attentes des clients</li> <li>❖ Equilibrer la composition de la carte</li> </ul>	<p>C.43 Composer la carte, les menus en autonomie</p> <p>d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

<p>logique des plats)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Le matériel</li> <li>- Les nouveautés liées au métier (en matière de produits, techniques, matériel, ...)</li> <li>- Les attentes des clients</li> <li>- L'équilibre de la carte (diversité des mets)</li> <li>- Les stocks restants</li> <li>- Les besoins en main d'œuvre</li> <li>- Le coût de la main d'œuvre</li> <li>- La mercuriale</li> <li>- Le food cost/rendement</li> <li>- Le coût de l'énergie, des pertes et profits</li> <li>- Les promotions</li> <li>- Les prix du jour</li> <li>- Les frais fixes, variables</li> <li>- L'outil informatique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Expérimenter du matériel innovant</li> <li>❖ Faire preuve de créativité</li> <li>❖ Tester les nouveaux produits</li> <li>❖ S'initier à des nouvelles techniques</li> <li>❖ Réaliser un mets/un menu pour un food cost déterminé</li> <li>❖ Quantifier les besoins en main d'œuvre</li> <li>❖ Calculer le prix de revient</li> <li>❖ Utiliser les programmes et les outils informatiques spécifiques à la restauration et à la collectivité</li> </ul>	
---	--	--

### 3. Rechercher des fournisseurs

Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- La mercuriale</li> <li>- Les promotions</li> <li>- Les prix du jour</li> <li>- Les conditions de vente</li> <li>- Les outils de communication (Internet, les revues spécialisées)</li> <li>- Les contrats d'entretien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Réaliser une étude comparative des différents fournisseurs</li> <li>❖ Visiter les foires, les marchés professionnels, les portes ouvertes, producteurs, ...</li> <li>❖ Classer les différents contrats</li> <li>❖ Contrôler l'agrément des produits proposés par un fournisseur</li> <li>❖ Etablir les échéances des garanties d'entretien</li> <li>❖ Utiliser les outils informatiques</li> <li>❖ Mettre à jour le répertoire « fournisseurs »</li> </ul>	<p>C.44 Rechercher des fournisseurs en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

4. Effectuer les commandes et la gestion des contrats d'entretien		
Savoirs	Aptitudes	Compétences
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le vocabulaire professionnel</li> <li>- Le stock</li> <li>- Les menus</li> <li>- La carte</li> <li>- Les événements</li> <li>- Les différents départements (commandes salle/cuisine ...)</li> <li>- Les caractéristiques des produits</li> <li>- Les fiches techniques de réalisation/recettes</li> <li>- La spécificité des fournisseurs</li> <li>- Les unités de mesure</li> <li>- Les outils de communication</li> <li>- Les règles de savoir-vivre</li> <li>- Les règles de déontologie</li> <li>- L'outil informatique</li> <li>- Les contrats d'entretien</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Utiliser le vocabulaire professionnel</li> <li>❖ Rassembler les informations</li> <li>❖ Utiliser l'outil informatique</li> <li>❖ Compléter les documents</li> <li>❖ Collecter les commandes des différents départements</li> <li>❖ Classer les différents contrats</li> <li>❖ Etablir les échéances des garanties d'entretien</li> <li>❖ Répartir les commandes suivant les fournisseurs</li> <li>❖ Etablir les bons de commande</li> <li>❖ Respecter les unités d'achats (poids, pièce, ...)</li> <li>❖ Transmettre les documents dans les délais impartis</li> <li>❖ Utiliser les outils de communication</li> <li>❖ Utiliser les formules de politesse requises</li> <li>❖ Appliquer les règles déontologiques</li> <li>❖ Informer l'AFSCA (*) de l'activité exercée</li> <li>❖ Contrôler l'agrément des produits proposés par un fournisseur</li> </ul>	<p>C.45 Effectuer les commandes et la gestion des contrats d'entretien en autonomie d'exécution dans le cadre de situations assez complexes.</p>

#### Glossaire

- **AFSCA** : l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
- **AOC** : appellation d'origine contrôlée
- **BPH** : les bonnes pratiques d'hygiène (les principes généraux d'hygiène alimentaire qui définissent les règles fondamentales pour manipuler, stocker, transformer, distribuer et finalement préparer tous les produits aux divers stades de la chaîne de production alimentaire.)
- **CCP** : les points critiques de contrôle
- **CCP** : guide HoReCa pour restaurant G023
  - CCP 1 : Réception des denrées alimentaires périssables à conserver au frais.
  - CCP 2 : Température espace de stockage froid positif (réfrigérateur).
  - CCP 3 : Température espace de stockage froid négatif (surgélateur).
  - CCP 4 : Température des plats chauds lors du service et du transport.
  - CCP 5 : Température des plats froids lors du service et du transport.
  - CCP 6 : Temps et température lors du refroidissement.
- **DLC** : Date Limite de Consommation.
- **DDM** : Date de Durabilité Minimale.
- **FIFO** : « first in first out » qui signifie : premier entré, premier sorti (en pratique : méthode de gestion de stockage dans laquelle on fait sortir en premier ce qui rentré le plus tôt).

- **FEFO** : « first expired first out » qui signifie : premier périmé, premier sorti.
- **GASTRONORME** : les récipients Gastro Norm (GN) permettent de stocker, transporter, transformer, traiter, servir, ... Ils peuvent être réalisés en acier inoxydable, acier émaillé, métal recouvert d'anti adhésif, matières synthétiques ou composites, faïence, porcelaine, ... Ils peuvent être pleins ou perforés pour faciliter l'égouttage ou certaines cuissons.  
Ces récipients peuvent parfaitement s'adapter aux rayonnages, échelles de transport, chariots, éviers, tables de travail tiroirs, réfrigérateurs, comptoirs réfrigérés, fours, bains maries, bandes de transport, lave-vaisselles, présentoirs, ... les possibilités sont illimitées car tous ces équipements sont conçus autour de ces récipients.
- **MERCURIALE** : liste des prix des denrées alimentaires
- **PLANNING** : document qui détermine les tâches à accomplir.
- **TMS** : troubles musculo squelettiques

# Troisième partie

## Éléments disciplinaires nécessaires à l'exercice du métier<sup>14</sup>

L'enseignement qualifiant est composé d'une formation optionnelle, mais aussi d'une formation commune (cours de formation générale pour la plupart).

C'est en invitant les professeurs de formation générale à parcourir les unités d'acquisition d'apprentissage et à se concerter avec leurs collègues des cours techniques et pratiques qu'on obtiendra une mise en valeur légitime de ces cours en leur adjoignant du sens.

La séparation des matières, si elle est indispensable pour construire des savoirs, n'est cependant pas représentative des réalités rencontrées.

L'ensemble des cours de la formation commune et de la formation optionnelle vise les objectifs établis par le décret « Missions ».

Les compétences relatives aux cours de formation générale et nécessaires dans les cours techniques et pratiques sont, assez souvent, supposées acquises bien plus tôt dans la formation. Il n'empêche qu'il sera utile de les réactiver ici, encourageant ainsi une formation en spirale

De plus, on voit souvent les programmes insister sur la mise en situation qui doit renvoyer vers une situation problème significative illustrée par des contextes qui donnent du sens. Il serait aberrant de ne pas se servir des contextes professionnels pour mettre les programmes en œuvre. L'équipe éducative trouvera ici des occasions pour susciter l'intérêt des élèves.

Par exemple, le cours de **Français** peut rappeler savoirs, compétences et aptitudes qui permettent la précision des contacts. On trouvera de nombreuses autres opportunités de créer des situations porteuses de sens en lien avec la communication. Le cours doit permettre au futur restaurateur, au minimum, de comprendre son métier, de dialoguer avec son client, avec son employeur, avec ses collègues.

Le cours de **Formation scientifique** pourra trouver de nombreuses illustrations liées aux propriétés des différents ingrédients.

Le cours de **Mathématiques** peut être illustré : conversion d'unité, calcul...

---

<sup>14</sup> Cette partie doit être retravaillée par des groupes de travail vu l'arrivée de nouveaux référentiels et le passage de la CPU en 456. Mais elle peut servir de base pour établir des liens entre la formation commune et l'OBG.

Profil de certification Métiers de la restauration		Français voir ci-après extraits du référentiel <sup>15</sup>	Formation scientifique voir extraits du référentiel 2	Compétences minimales en mathématiques extraits du référentiel 3
<p><b>UAA 1 (G+P)</b></p> <p>Réaliser un service simple : mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.1. Réaliser le mastic</li> <li>1.2. Effectuer la mise en place de la salle</li> <li>1.3. Remplir les frigos</li> <li>1.4. Effectuer la mise en place pour les boissons chaudes</li> <li>1.5. Accueillir, installer et prendre congé du client</li> <li>1.6. Développer une attitude, une communication et un suivi appropriés</li> <li>1.7. Effectuer le service et le débarrassage des boissons et des mets</li> <li>1.8. Nettoyer et remettre en ordre</li> <li>1.9. Respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement et de travail en équipe</li> </ol>	<p>UAA0</p>	<p>UAA18</p>		
<p><b>UAA 1 (C)</b></p> <p>Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons et l'envoi d'un menu simple, la remise en ordre</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1. Réunir les matières premières et le matériel</li> <li>2.2. Réaliser les opérations et les préparations préliminaires simples</li> <li>2.3. Cuire les aliments, réaliser les mets salés, sucrés et les sauces</li> <li>2.4. Terminer et envoyer les mets</li> <li>2.5. Assurer la réception, l'entreposage, le contrôle et la conservation : <ul style="list-style-type: none"> <li>- des marchandises</li> <li>- des denrées alimentaires non utilisées</li> <li>- des aliments préparés excédentaires du menu simple</li> </ul> </li> <li>2.6. Remettre en ordre en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage</li> <li>2.7. Respecter les règles en matière de sécurité, d'hygiène, d'économie et d'environnement</li> </ol>	<p>UAA0</p> <p>UAA1</p>	<p>UAA18</p>		

<sup>15</sup> Notez bien que les extraits du référentiel sont basés sur ceux votés en décembre 2014



<p>UAA 2 (G+ P)</p>	<p>Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique (mise en place, décoration, accueil, conseils, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène)</p>		<p>UAA0 UAA1</p>	<p>UAA18</p>	<p>UAA1</p>
<p>3.1. Gérer les réservations, les annulations 3.2. Effectuer la mise en place de la salle (y compris le linge) 3.3. Décorer les tables 3.4. Disposer le matériel de service 3.5. Identifier les techniques à utiliser en fonction du matériel à porter 3.6. Mettre en pratique ces techniques en faisant preuve d'adresse 3.7. Adapter sa posture aux règles de manutention et d'ergonomie 3.8. Effectuer les mises en place pour les apéritifs et pour les préparations de cuisine de salle 3.9. Accueillir, installer et prendre congé du client 3.10. La température 3.11. L'éclairage 3.12. La musique 3.13. Développer une attitude, une communication et un suivi appropriés 3.14. Conseiller le client 3.15. Enregistrer et transmettre les commandes des clients 3.16. Effectuer le service des boissons et des mets et vérifier le stock 3.17. Etablir la note et encaisser 3.18. Respecter les règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement et de travail en équipe</p>					

<p>UAA 2 (C)</p>	<p>Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre</p>	<p>4.1. Réunir les matières premières et le matériel pour les réalisations du jour</p> <p>4.2. Réaliser les opérations et les préparations préliminaires pour les réalisations du jour</p> <p>4.3. Cuire les aliments et réaliser les mets et les sauces</p> <p>4.4. Terminer et envoyer les mets</p> <p>4.5. Assurer l'entreposage et la conservation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des denrées alimentaires non utilisées</li> <li>- des aliments préparés excédentaires</li> <li>- du menu élaboré</li> </ul> <p>4.6. Remettre en ordre en respectant le plan d'hygiène et de nettoyage</p> <p>4.7. Respecter les règles en matière de sécurité, d'hygiène, d'érgonomie et d'environnement</p>	<p>UAA0 UAA1</p>	<p>UAA11</p>	
<p>UAA 3 (P)</p>	<p>Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service</p>	<p>5.1. Déterminer le travail de l'équipe dans un bon climat de travail</p> <p>5.2. Contrôler le bon déroulement du service</p> <p>5.3. Vérifier le nettoyage, la remise en ordre et le conditionnement en fin de service :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le réapprovisionnement du stock</li> <li>- le travail d'inventaire</li> <li>- l'exécution du plan de nettoyage</li> </ul>	<p>UAA0 UAA1</p>	<p>UAA18</p>	<p>UAA1</p>

<p>UAA 3 (C)</p>	<p>Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manoeuvres et commis</p>	<p>UAA0 UAA1</p>	<p>UAA11</p>	
<p>UAA 4 (C)</p>	<p>Gérer la partie administrative de la cuisine</p> <p>7.1. Elaborer le planning suivant les menus, les réservations, en concertation avec le responsable de salle</p> <p>7.2. Composer la carte, les menus</p> <p>7.3. Rechercher des fournisseurs</p> <p>7.4. Effectuer les commandes et la gestion des contrats d'entretien</p>	<p>UAA0 UAA1</p>	<p>UAA18</p>	<p>UAA1</p>

**Extrait de référentiel<sup>16</sup>**  
Référentiel des cours de français

STRATÉGIES TRANSVERSALES	
<p>En réception : lecture et écoute</p> <p>Présentation schématique des activités de lecture et d'écoute</p> <p>Zoom sur les processus et stratégies de lecture et d'écoute</p> <p>En production : écriture et prise de parole</p> <p>Écriture</p> <p>Présentation schématique de l'activité d'écriture</p> <p>Zoom sur les opérations d'écriture</p> <p>Normes de l'écrit</p> <p>Prise de parole</p> <p>Présentation schématique de l'activité de prise de parole</p> <p>Zoom sur les opérations de prise et de parole</p> <p>Normes de l'oral</p>	
	Troisième degré
<b>UNITÉS D'ACQUIS D'APPRENTISSAGE</b>	<b>COMPÉTENCES À DÉVELOPPER ET PRODUCTIONS/OBJETS</b>
	<b>COMPÉTENCES À DÉVELOPPER ET PRODUCTIONS/OBJETS</b>
UAA0 Justifier, expliciter	<p>Deuxième degré</p> <p>Justifier une réponse scolaire</p> <p>Expliciter une procédure à l'intention d'un condisciple et/ou du professeur</p> <p>Productions :</p> <p>Justification scolaire orale et écrite</p> <p>Explication orale ou écrite de procédures mises en œuvre pour réaliser une tâche</p> <p>Discussion entre pairs sur une (des) procédure(s) au 3e degré</p>
UAA1 Rechercher l'information	<p>Navigation dans un texte écrit imprimé (dictionnaire, encyclopédie, journal, catalogue ...) et sélectionner l'information</p> <p>Navigation dans un texte hypermédia (encyclopédie en ligne, site de référence ...) et sélectionner l'information</p> <p>Production :</p> <p>L'information adéquate soulignée ou (re)copiée, transcrite ou enregistrée avec références</p> <p>Navigation dans plusieurs textes dont au moins un texte écrit imprimé, un multi média et un hypermédia ; sélectionner des textes et des informations adéquats</p> <p>Production :</p> <p>Portefeuille (papier et/ou numérique) de textes référencés, organisés avec, pour chaque texte, une trace de la sélection de l'information</p> <p>Résumer un texte. Cf. 2e degré</p> <p>Synthétiser un ensemble de textes portant sur un même sujet</p>
UAA2 Réduire, résumer et synthétiser	<p>Réduire un texte</p> <p>Résumer un texte</p>

<sup>16</sup> Notez bien que les extraits du référentiel sont basés sur ceux votés en décembre 2014

	Productions Réduction d'un texte et/ou Résumé (sous la forme, au choix, d'un sommaire, d'une notice, d'un pavé informatif, d'un chapeau ou genre équivalent) pour informer autrui	Productions Au départ d'un portefeuille de textes Réponse écrite synthétique à une (ou plusieurs) question(s) Exposé oral synthétique (avec support de communication – multimédia ou équivalent)
UAA3 Défendre une opinion par écrit	Prendre position et étayer une opinion ou une demande  Productions Opinion : avis argumenté (relatif à un choix, à une appréciation personnelle...) Demande : lettre ou courriel de demande (ou genre équivalent) dans une relation asymétrique	Réagir et prendre position  Productions Avis argumenté en réaction à une opinion (réponse à un courrier des lecteurs, forum sur le Web ou genre équivalent) Réclamation : lettre ou formulaire de réclamation (ou genre équivalent) dans une relation asymétrique
UAA4 Défendre oralement une opinion et négocier	Défendre oralement une opinion et l'étayer  Productions Opinion : avis argumenté (relatif à un choix, à une appréciation personnelle...) Demande (dans une relation asymétrique)	Discuter / négocier en vue d'aboutir à une décision/position commune
UAA5 S'inscrire dans une œuvre culturelle	S'inscrire dans une œuvre culturelle en l'amplifiant, la recomposant ou la transposant Œuvre culturelle source : forme brève (diction, maxime ou genre équivalent) texte littéraire (récit de fiction, texte poétique/chanson, texte dramatique) œuvre graphique (affiche, photo, bande dessinée...) ou picturale Productions Trois interventions personnelles mettant en œuvre l'un ou l'autre des procédés créatifs suivants : Amplifier : combler une ellipse, développer un élément simplement évoqué, poursuivre une œuvre narrative ou poétique, élargir le champ d'une image ... Recomposer : fragmenter une œuvre pour en créer une autre par déplacements ou suppressions ; insérer dans une œuvre des fragments issus d'autres œuvres Transposer (en parodiant ou non) une œuvre culturelle (fragment ou sens général) en langage écrit, sonore, iconique ou 3D (objet en 3 dimensions), théâtral, audiovisuel ou multimédiatique	Productions (en présence d'un animateur/modérateur) Discussion Négociation  S'inscrire dans une œuvre culturelle en l'amplifiant, la recomposant ou la transposant Œuvre culturelle source : forme brève (diction, maxime ou genre équivalent) texte littéraire (récit de fiction, texte poétique/chanson, texte dramatique) œuvre graphique (affiche, photo, bande dessinée ...) ou picturale Productions Trois interventions personnelles mettant en œuvre l'un ou l'autre des procédés créatifs suivants : Amplifier : combler une ellipse, développer un élément simplement évoqué, poursuivre une œuvre narrative ou poétique, élargir le champ d'une image ... Recomposer : fragmenter une œuvre pour en créer une autre par déplacements ou suppressions ; insérer dans une œuvre des fragments issus d'autres œuvres Transposer (en parodiant ou non) une œuvre culturelle (fragment ou sens général) en langage écrit, sonore, iconique ou 3D (objet en 3 dimensions), théâtral, audiovisuel ou multimédiatique

<p>UAA6 Relater et partager des expériences culturelles</p>	<p>Relater une rencontre avec une œuvre culturelle Œuvre littéraire (récit de fiction, texte poétique, texte dramatique ...) et une autre œuvre non littéraire au choix (représentation théâtrale, arts graphiques et peintures, audiovisuel ...) Productions A l'oral ou à l'écrit, trois récits d'expérience d'une rencontre avec une œuvre culturelle (avec appréciation personnelle motivée)</p>	<p>Au terme du troisième degré, les trois procédés créatifs auront été mis en œuvre</p>
		<p>Partager des expériences culturelles personnelles Œuvre littéraire (récit de fiction, texte poétique, texte dramatique ...) et une œuvre non littéraire au choix (représentation théâtrale, arts graphiques et peintures, audiovisuel, multimédia interactif ...) Productions A l'oral ou à l'écrit, récits d'expérience d'une rencontre avec une œuvre culturelle (avec appréciation personnelle motivée) Dossier (papier ou multimédia) présentant une sélection personnelle et motivée d'expériences culturelles (UAA 5 et/ou 6)</p>

Extraits du référentiel 2 référentiel des cours de formation scientifique<sup>17</sup>

		2e degré P et TQ		3e degré P et TQ		
		3TQ	4TQ	5TQ	6TQ	
		3P	4P	5P	6P	7P
Thème 1 La Terre une planète habitée dans l'Univers	UAA1 Les mouvements de la Terre	UAA6 Biodiversité et évolution	UAA11 Activités humaines et modifications environnementales	UAA16 Évolution du vivant		
Thème 2 La lumière et le son nous permettent d'observer et de communiquer	UAA2 La lumière nous permet d'observer	UAA7 Les lentilles nous aident à observer	UAA12 Les ondes sonores	UAA17 Les ondes électromagnétiques		
Thème 3 L'être humain, comme tous les organismes vivants, est constitué de cellules	UAA3 La cellule, unité de base du vivant	UAA8 Vivre une sexualité responsable	UAA13 Les organismes vivants contiennent, utilisent et transmettent de l'information génétique	UAA18 L'être humain et les microorganismes		
Thème 4 La matière qui nous entoure	UAA4 Transformation de la matière	UAA9 L'atome, constituant élémentaire de la matière	UAA14 Les solutions aqueuses	UAA19 Oxydants et réducteurs		
Thème 5 L'énergie dont nous avons besoin	UAA5 L'énergie électrique	UAA10 Les êtres vivants ont besoin d'énergie pour fonctionner	UAA15 Se déplacer en toute sécurité	UAA20 Énergies : choix judicieux et utilisation rationnelle		

<sup>17</sup> Notez bien que les annexes sont basées sur les référentiels votés en décembre 2014

## Annexe318

Mathématiques de base		Unité d'acquis d'apprentissage	Tableaux, graphiques, formules
Compétences à développer Traiter un problème en utilisant un tableau de nombres, un graphique ou une formule			
Processus		Ressources	
<p>Appliquer</p> <p>Calculer un élément d'un tableau de proportionnalité inverse</p> <p>Construire un graphique à partir d'un tableau de nombres ou d'une formule</p> <p>Construire un tableau de nombres à partir d'un graphique ou d'une formule</p> <p>Calculer et comparer intérêt simple et intérêt composé</p> <p>Déterminer graphiquement et algébriquement l'intersection de deux fonctions du premier degré et/ou constantes</p>	<p>Transférer</p> <p>Associer graphiques, tableaux de nombres, formules</p> <p>Choisir et utiliser les unités de mesure pertinentes dans une situation contextualisée</p> <p>Résoudre un problème en mobilisant les puissances de 10 à exposant entier</p> <p>Répondre à des questions inhérentes à une situation en se servant de l'outil approprié (graphique, tableau de nombres, formule)</p>	<p>MB22 UAA1</p> <p>Unités de mesure spécifiques à l'OBG</p> <p>Fonction constante <math>x \rightarrow P</math></p> <p>Fonction du premier degré <math>x \rightarrow mx + p</math> (<math>m \neq 0</math>)</p> <p>Intersection de deux fonctions du premier degré et/ou constantes</p> <p>Puissance à exposant entier</p> <p>Proportionnalité inverse</p> <p>Croissance exponentielle</p> <p>Intérêt simple et intérêt composé</p>	
<p>Connaître</p> <p>Identifier les unités de mesure pertinentes</p> <p>Justifier la proportionnalité inverse d'une relation à partir de tableaux de nombres, de graphiques ou de formules issus de contextes variés</p> <p>Identifier une croissance exponentielle à partir de graphiques ou de formules issus de contextes variés</p> <p>Expliquer en situation le vocabulaire lié au calcul d'intérêt</p>			
Stratégies transversales			
<p>Critiquer la pertinence d'un résultat</p> <p>Prévoir l'ordre de grandeur d'un résultat</p> <p>Calculer des valeurs numériques d'une formule d'un cours de l'option</p> <p>Décoder des mécanismes d'épargne et de crédit</p>			

<sup>18</sup> Notez bien que les annexes sont basées sur les référentiels votés en décembre 2014



Mathématiques de base		Unité d'acquis d'apprentissage		Géométrie
MB32 UAA2				
Compétences à développer Représenter dans le plan un objet de l'espace Associer représentations planes et objets de l'espace				
Processus				
Appliquer Représenter un solide en utilisant des instruments ou des logiciels Calculer une aire et le volume d'un solide	Transférer Choisir et utiliser les unités de mesure pertinentes dans une situation contextualisée Interpréter, décoder une représentation plane d'un solide Associer différentes représentations d'un même objet Exploiter des propriétés élémentaires de solides dans une situation contextualisée			
Connaitre Identifier les unités de mesure pertinentes Reconnaitre et décrire des caractéristiques de solides en utilisant le vocabulaire propre à la géométrie Associer un solide à sa représentation dans le plan et/ou à son développement	Ressources MB22 UAA2 Unités de mesure spécifiques à l'OBG Cône, sphère, prisme, pyramide Perspective cavalière Développement Vues coordonnées (parallélépipède rectangle, cylindre)			
Stratégies transversales Critiquer la pertinence d'un résultat Prévoir l'ordre de grandeur d'un résultat Reconnaitre dans des objets de la vie courante ou propres à l'option un solide ou un assemblage de solides				

Mathématiques de base		Statistique et probabilité
MB32 UAA3	Unité d'acquis d'apprentissage	
Compétences à développer Interpréter et critiquer la portée d'informations graphiques ou numériques Utiliser le calcul des probabilités pour comprendre un phénomène aléatoire de la vie courante.		
Processus		
Appliquer Conjecturer une probabilité à partir d'une simulation Calculer une probabilité dans une situation d'équiprobabilité	Transférer Interpréter en contexte les valeurs caractéristiques d'un ensemble de données statistiques Critiquer une représentation graphique liée à un ensemble de données statistiques Commenter l'intérêt et les limites d'une étude statistique Résoudre un problème à caractère probabiliste	Ressources  MB22 UAA3 Échantillon, population  Approche empirique de la probabilité à partir de fréquences statistiques  Catégorie d'épreuves, événement Événements équiprobables Probabilité d'un événement Outils d'appropriation et de calcul de probabilité (p. ex. arbre, diagramme de Venn, simulation, tableau ...)
Connaître Expliquer en situation le vocabulaire caractérisant un ensemble de données statistiques Lire les informations fournies par une représentation graphique liée à un ensemble de données statistiques Interpréter une probabilité en termes de résultats d'une statistique		
Stratégies transversales Utiliser l'outil informatique Porter un regard critique sur les sondages et les jeux de hasard Mobiliser dans d'autres disciplines les ressources installées		

# Quatrième partie

## Profil d'Evaluation

Ce profil de certification réunit trois profils de formation du SFMQ au sein d'une option de base groupée : « Garçon/Serveuse de restaurant » ; « Premier(e) chef de rang » et « Cuisinier(e)/Cuisinière travaillant seul(e) ».

Vous retrouverez ci-dessous un tableau récapitulatif qui reprend le nombre d'attestations de validation à délivrer.

Il y a **neuf attestations** de validation à décerner : deux pour le ou la « Garçon/Serveuse de restaurant », trois pour le ou la « Premier/Première chef de rang » et quatre pour le ou la « Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule ». Ce profil de certification donne donc lieu à la délivrance de **trois certificats de qualification** (soit un par profil de formation concerné).

<b>UAA 1 (G+P)</b>	2 attestations	<p><b>Garçon/Serveuse de restaurant</b> Réaliser un service simple : mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène.</p> <p><b>Premier/Première chef de rang</b> Réaliser un service simple : mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène.</p> <p><b>Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule</b> Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons et l'envoi d'un menu simple, la remise en ordre</p>
<b>UAA 1 (C)</b>	1 attestation	<p><b>Garçon/Serveuse de restaurant</b> Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique (mise en place, décoration, accueil, conseils, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène).</p> <p><b>Premier/Première chef de rang</b> Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique (mise en place, décoration, accueil, conseils, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène)</p> <p><b>Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule</b> Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre (UAA 2 du PF Cuisinier(e)/cuisinier(e) travaillant seul(e))</p>
<b>UAA 2 (G+P)</b>	2 attestations	<p><b>Premier/Première chef de rang</b> Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique (mise en place, décoration, accueil, conseils, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène)</p> <p><b>Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule</b> Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre (UAA 2 du PF Cuisinier(e)/cuisinier(e) travaillant seul(e))</p>
<b>UAA 2 (C)</b>	1 attestation	<p><b>Premier/Première chef de rang</b> Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service (UAA 3 du PF Premier(e) chef de rang)</p> <p><b>Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule</b> Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (UAA 3 du PF Cuisinier(e)/cuisinier(e) travaillant seul(e))</p>
<b>UAA 3 (P)</b>	1 attestation	<p><b>Premier/Première chef de rang</b> Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service (UAA 3 du PF Premier(e) chef de rang)</p> <p><b>Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule</b> Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (UAA 3 du PF Cuisinier(e)/cuisinier(e) travaillant seul(e))</p>
<b>UAA 3 (C)</b>	1 attestation	<p><b>Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule</b> Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (UAA 3 du PF Cuisinier(e)/cuisinier(e) travaillant seul(e))</p>
<b>UAA 4 (C)</b>	1 attestation	<p><b>Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule</b> Gérer la partie administrative de la cuisine</p>

<b>UAA 1 (G+P)</b>	<b>Réaliser un service simple (mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène)</b>
--------------------	---

**SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA1 (G+P) :**

**Éléments critiques de contexte :**

- **Tâches** : Réaliser un service simple c-à-d effectuer
  - la mise en place de la salle,
  - l'accueil des clients (y compris dans une 2<sup>ème</sup> langue de l'arrivée à l'installation à table) et la prise de commande des boissons,
  - le service d'un apéritif, des eaux et bières, des vins, d'une boisson chaude,
  - le service à l'américaine,
  - la remise en ordre.
- **Mise en situation** :
  - Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle
- **Complexité** :
  - Le jour de l'épreuve : Tirage au sort d'un menu à servir pour une table de 4 personnes.
  - La mise en place comprend un seul verre et des couverts adaptés au menu à servir.
- **Autonomie** :
  - Autonomie d'exécution des tâches dans le respect du timing, des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement.
- **Temps de réalisation** :
  - À déterminer par les OEF
- **Conditions de réalisation** :
  - cf. profil d'équipement

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. UAA1(G+P) : Réaliser un service simple (mise en place, accueil, service, rangement, en respectant les plans de nettoyage et d'hygiène)**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Respect de la procédure de la mise en place	1.1 Le matériel est bien choisi	....
	1.2 Les techniques de mise en place sont respectées	....
	1.3 La chronologie et le timing des opérations sont respectés	....
	1.4 Le confort du client fait l'objet d'attention	....
<b>Critère 2</b> : Adéquation de la communication	2.1 L'accueil est de qualité (y compris dans une 2 <sup>ème</sup> langue)	....
	2.2 Les demandes des clients sont prises en compte	....
<b>Critère 3</b> : Cohérence du service	3.1 La chronologie et le suivi du service sont respectés	....
	3.2 Les techniques sont appliquées	....
<b>Critère 4</b> : Respect des règles de sécurité et d'hygiène d'environnement, de rangement et de travail en équipe	4.1 L'entreposage, le tri des déchets et de la vaisselle sont conformes	....
	4.2 La salle et ses annexes sont propres et rangées selon le plan de nettoyage de l'établissement	....
	4.3 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées	....
	4.4 L'attitude générale est professionnelle	....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

<b>UAA 1 (C)</b>	<b>Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple, la remise en ordre.</b>
------------------	--

#### SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA1 (C)

##### Éléments critiques de contexte :

- **Tâches :**
    - Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises.
    - Effectuer la mise en place, les cuissons et l'envoi d'un menu simple (dresser et envoyer sur assiette).
    - Effectuer la remise en ordre
  - **Mise en situation :**
    - Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle
  - **Complexité :**
    - Le jour de l'épreuve : Tirage au sort d'un menu simple parmi 3 menus connus de même technicité\*.
    - Menu pour 4 personnes (entrée froide, plat, dessert réalisés au cours de l'UAA1)
  - **Autonomie :**
    - Autonomie d'exécution des tâches dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du plan de nettoyage, de la tenue professionnelle selon le R.O.I. de l'établissement.
  - **Temps de réalisation :**
    - 400' pour effectuer la mise en place, les cuissons, l'envoi et la remise en ordre
  - **Conditions de réalisation :**
    - cf. profil d'équipement
    - techniques de réalisation/recettes utilisées au cours de l'UAA1.
- (\* ) c.-à-d. Sélection du matériel en fonction de la fiche technique et de la quantité à préparer / Nettoyage et épluchage des légumes / Taillage (brunoise ou julienne ou macédoine / Hachage d'un légume / Habillage d'une volaille ou viande / Cuisson mixte ou cuisson par expansion / Fond lié ou sauce mère / Sauce (émulsion froide stable) / 1 féculent et 2 légumes / 1 pâte de base / 1 fruit travaillé.

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. JAA1 (C) : Effectuer la réception et l'entreposage des marchandises, les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu simple, la remise en ordre.**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu'au rangement	1.1 La correspondance entre les marchandises mises à disposition et les fiches techniques est contrôlée et les défauts de correspondance sont identifiés 1.2 La gestion des denrées est assurée	....
<b>Critère 2</b> : Respect de la procédure de la mise en place	2.1 Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis et bien agencés sur le poste de travail 2.2 Les techniques reprises dans les fiches techniques sont respectées 2.3 La chronologie des opérations de production est efficace	....
<b>Critère 3</b> : Qualité du produit fini	3.1 Le produit est commercialisable 3.2 Le dressage des assiettes est soigné, harmonieux 3.3 L'envoi est coordonné	....
<b>Critère 4</b> : Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement	4.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées 4.2 L'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets sont conformes 4.3 La cuisine et ses annexes répondent au plan de nettoyage de l'entreprise 4.4 L'attitude générale est professionnelle	....

**Remarque :**

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.



<b>UAA 2 (G+P)</b>	<b>Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène</b>
--------------------	---

**SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA2 (C) :**

**Éléments critiques de contexte :**

- **Tâches** : Réaliser
  - la prise des réservations (y compris dans une 2<sup>ème</sup> langue) avec ressource informatique, la planification de réservations, la gestion d'une annulation,
  - la mise en place de la salle, la décoration des tables,
  - l'accueil des clients, la présentation du menu (y compris dans une 2<sup>ème</sup> langue), la prise de commande des boissons avec suggestions et conseils (accord mets/boissons)
  - la transmission des commandes vers les différents services
  - le service des boissons (apéritifs, eaux, vins, bières, boissons, chaudes) et des mets (3 types de services sur le repas dont le service du plateau de fromages),
  - la préparation d'un dessert de salle ou d'un café flambé,
  - la gestion des plaintes,
  - l'établissement de la note, la présentation et l'encaissement de la note,
  - la remise en ordre.
- **Mise en situation** :
  - Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle
- **Complexité** :
  - Le jour de l'épreuve : Tirage au sort d'un menu 4 services (entrée/potage, plat, fromage, dessert) à servir à 2 tables de 2 couverts.
- **Autonomie** :
  - Autonomie d'exécution des tâches dans le respect du timing, des bonnes pratiques d'hygiène et du R.O.I. de l'établissement.
- **Temps de réalisation** :
  - À déterminer par les OEF
- **Conditions de réalisation** :
  - cf. profil d'équipement

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. UAA2 (G+P) : Gérer les réservations, réaliser un service de type restaurant classique : mise en place, décoration, accueil, conseil, commandes, service, gestion des plaintes, notes et encaissements, rangement et hygiène**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Respect de la procédure de la mise en place	1.1 Le matériel est bien choisi 1.2 Les techniques de mise en place (matériel, décoration, boissons, aliments) sont respectées 1.3 La chronologie et le timing des opérations sont respectés 1.4 Le confort du client fait l'objet d'attention	.... .... .... ....
<b>Critère 2</b> : Adéquation de la communication	2.1 L'accueil, la communication et le conseil sont de qualité (y compris dans une 2ème langue) 2.2 Les éléments indispensables à la prise de réservation/annulation sont présents 2.3 Les demandes et les plaintes des clients sont prises en compte et/ou relayées	.... .... ....
<b>Critère 3</b> : Cohérence du service	3.1 Les règles de prise de commandes et d'établissement de la note sont respectées (rédaction/encodage/transmission/encaissement) 3.2 La chronologie et le suivi du service sont respectés 3.3 Les techniques sont appliquées (y compris les annonces au passe)	.... .... ....
<b>Critère 4</b> : Respect des règles de sécurité et d'hygiène d'environnement, de rangement et de travail en équipe	4.1 La salle et ses annexes sont propres et rangées selon le plan de nettoyage de l'établissement 4.2 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées 4.3 L'entreposage, le tri des déchets et de la vaisselle sont conformes 4.4 L'attitude générale est professionnelle	.... .... .... ....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

**UAA 2 (C)****Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre.****SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA2 (C) :****Éléments critiques de contexte :**

- **Tâches :**
    - Effectuer la mise en place, les cuissons et l'envoi d'un menu élaboré.
    - Assurer l'autocontrôle et la traçabilité des denrées alimentaires non utilisées et préparées excédentaires
    - Trier et évacuer les déchets
    - Effectuer la remise en ordre.
  - **Mise en situation :**
    - Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle.
  - **Complexité :**
    - Le jour de l'épreuve : Tirage au sort d'un menu simple parmi 3 menus connus de même technicité\*.
    - Menu pour 4 personnes (une crème/un velouté à envoyer en soupière, une entrée chaude à base de poisson à envoyer sur assiette, une pièce composée une viande cuite par concentration et à envoyer sur plat, un féculent, une garniture, un dessert à base de crème à envoyer sur assiette, une pâte, une sauce émulsionnée chaude accompagnant l'entrée ou la pièce principale ; crème/velouté, entrée chaude, pièce, dessert réalisés au cours de l'UAA2)
  - **Autonomie :**
    - Autonomie d'exécution des tâches dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du plan de nettoyage, de la tenue professionnelle selon le R.O.I. de l'établissement.
  - **Temps de réalisation :**
    - 400' pour effectuer la mise en place, les cuissons, l'envoi et la remise en ordre
  - **Conditions de réalisation :**
    - cf. profil d'équipement
    - techniques de réalisation/recettes utilisées au cours de l'UAA2.
- (\* ) c.-à-d. Crème ou velouté / Tournage d'un légume / Habillage d'un poisson / Cuisson par concentration / Sauce réduite et/ou sauce liée / Sauce (émulsion chaude) / 1 pâte de base / Crème de base.

**CADRE DE REFERENCE D'ÉVALUATION S.F.M.Q. UAA2 (C) Effectuer les mises en place, les cuissons, l'envoi d'un menu élaboré, la remise en ordre.**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu'au rangement	1.1 La correspondance entre les marchandises mises à disposition et les fiches techniques est contrôlée et les défauts de correspondance sont identifiés 1.2 La gestion des denrées est assurée	....
<b>Critère 2</b> : Respect de la procédure de la mise en place	2.1 Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis et bien agencés sur le poste de travail 2.2 Les techniques reprises dans les fiches techniques sont respectées 2.3 La chronologie des opérations de production est efficace	....
<b>Critère 3</b> : Qualité du produit fini	3.1 Le produit est commercialisable 3.2 Le dressage des soupières/assiettes/plats est soigné, harmonieux 3.3 L'envoi est respecté et coordonné	....
<b>Critère 4</b> : Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement	4.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées 4.2 L'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets sont conformes 4.3 La cuisine et ses annexes répondent au plan de nettoyage de l'entreprise 4.4 L'attitude générale est professionnelle	....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

<b>UAA 3 (P)</b>	<b>Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service</b>
------------------	---

**SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA3 (P) :**

**Éléments critiques de contexte :**

- **Tâches** : Coordonner et superviser le service d'un rang :
  - La planification des tâches en collaboration avec le maître d'hôtel et/ou le responsable
  - La transmission des consignes
  - La vérification de :
    - La mise en place de son rang
    - L'accueil des clients
    - Le bon déroulement du service (menus/carte)
    - Le nettoyage et la remise en ordre
    - Le respect des BPH et du SAC
  - Le conseil des vins en accord avec les mets (y compris dans une 2<sup>ème</sup> langue)
  - Une découpe et un flambage

- **Mise en situation** :

- Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle

- **Complexité** :

- rang composé de 4 tables de 2/4 couverts.

- **Autonomie** :

- Autonomie d'exécution des tâches.

- **Temps de réalisation** :

- À déterminer par les OEF

- **Conditions de réalisation** :

- cf. profil d'équipement

**CADRE DE REFERENCE D'ÉVALUATION S.F.M.Q. UAA3 (P) : Coordonner et superviser le travail en salle de la mise en place à la fin du service**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Adéquation du processus	1.1 Le déroulement du service est contrôlé 1.2 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité alimentaire sont contrôlées 1.3 La correction des anomalies, manquements est mise en œuvre 1.4 Les techniques de flambage et de découpe sont correctes	.... .... .... ....
<b>Critère 2</b> : Adéquation de la communication	2.1 L'accueil, la communication et le conseil sont de qualité (y compris dans une 2ème langue) 2.2 La communication avec les garçons/serveuses est efficace	.... ....
<b>Critère 3</b> : Adéquation du résultat	3.1 La planification des tâches et du personnel est correcte 3.2 La vérification du travail est présente avant, pendant et après le service 3.3 L'attitude générale est professionnelle	.... .... ....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

<b>UAA 3 (C)</b>	<b>Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manœuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts).</b>
------------------	---

**SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA3 (C) :**

**Éléments critiques de contexte :**

- **Tâches :**
  - Effectuer la mise en place, les cuissons et l'envoi d'une carte complexe.
  - A l'aide d'un commis, réaliser la finition et l'envoi des mets pour 6 couverts répartis en 2 tables.
- **Mise en situation :**
  - Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle.
- **Complexité :**
  - La carte complexe\* inclut le travail des manœuvres et commis : elle est imposée et connue à l'avance.
  - La carte comprend : 3 amuse-bouche par couvert créés à partir d'un panier du jour inconnu, 3 entrées différentes (chacune pour 2 personnes, 1 chaude, 1 froide et 1 bisque), 3 plats de produits différents (chacun pour 2 personnes), 3 desserts de techniques différentes (chacun pour 2 personnes) et les techniques de l'UAA3 avec au moins un(e) préparation/produit travaillé(e) en cuisson sous vide
- **Autonomie :**
  - Autonomie d'exécution des tâches dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du plan de nettoyage, de la tenue professionnelle selon le R.O.I. de l'établissement.
- **Temps de réalisation :**
  - 350' pour la mise en place et 350' pour l'envoi et le rangement
- **Conditions de réalisation :**
  - cf. profil d'équipement.

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. JAA3 (C) : Effectuer les mises en place, les cuissons et le service d'une carte complexe en incluant le travail des manoeuvres et commis (choix d'entrées, de potages, de plats, de desserts).**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Pertinence des étapes de contrôle de la réception jusqu'au rangement	1.1 La correspondance entre les marchandises mises à disposition et les fiches techniques est contrôlée et les défauts de correspondance sont identifiés 1.2 La gestion des denrées est assurée	....
<b>Critère 2</b> : Respect de la procédure de la mise en place	2.1 Le matériel et les produits nécessaires aux recettes sont réunis et bien agencés sur le poste de travail 2.2 Les techniques reprises dans les fiches techniques sont respectées	....
<b>Critère 3</b> : Gestion du travail des manoeuvres et des commis	3.1 La communication avec les manoeuvres et les commis est efficace 3.2 La vérification du travail est présente	....
<b>Critère 4</b> : Qualité du produit fini	4.1 Le produit est commercialisable 4.2 Le dressage des assiettes/plats est soigné, harmonieux 4.3 La recherche et la créativité sont présentes 4.4 L'envoi est coordonné	....
<b>Critère 5</b> : Respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'environnement, de rangement et de travail en équipe	5.1 Les bonnes pratiques d'hygiène et de sécurité sont respectées 5.2 L'entreposage, la conservation des aliments et le tri des déchets sont conformes 5.3 La cuisine et ses annexes répondent au plan de nettoyage de l'entreprise 5.4 L'attitude générale est professionnelle	....

Remarque :

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
- la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.

Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

Certification Par Unités — Restaurateur / Restauratrice — Approuvé par le Gouvernement en date du ... / ... / ...



UAA 4 (C)

Gérer la partie administrative de la cuisine.

## SITUATION D'ÉVALUATION REPRÉSENTATIVE DE L'UAA4 (C) :

## Éléments critiques de contexte :

- **Tâches :**
  - Concevoir et rédiger des menus, une carte
  - Elaborer les bons de commande utiles
  - Choisir les fournisseurs adéquats
  - Elaborer la planification des tâches et du personnel suivant les menus/carte, les réservations, en concertation avec le responsable de salle
  - Utiliser tout matériel informatique mis à sa disposition selon les exigences de l'entreprise
- **Mise en situation :**
  - Situation réelle « pratique » - Epreuve individuelle
- **Complexité :**
  - Conception et rédaction de 3 menus élaborés (3 services), d'une carte (comprenant 3 entrées, 3 potages, 3 plats, 3 desserts), avec fiches techniques de réalisation
- **Autonomie :**
  - Autonomie d'exécution des tâches dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène et du plan de nettoyage, de la tenue professionnelle selon le R.O.I. de l'établissement.
- **Temps de réalisation :**
  - 400' Max 2X les délais prévus par le constructeur.
- **Conditions de réalisation :**
  - cf. profil d'équipement
  - informations données (ex. : promotions fournisseurs, produits saisonniers, mercuriales différentes, liste de fournisseurs, cahier de réservation, ...)

**CADRE DE REFERENCE D'EVALUATION S.F.M.Q. UAA4 (C) : Gérer la partie administrative de la cuisine.**

CRITERES INCONTOURNABLES	INDICATEURS GLOBALISANTS INCONTOURNABLES	Réussite de l'IG Oui/Non
<b>Critère 1</b> : Adéquation du processus	1.1 La conception et la rédaction des documents tiennent compte des contraintes 1.2 Les règles de rédaction/encodage sont respectées 1.3 L'outil informatique est utilisé	....
<b>Critère 2</b> : Adéquation du résultat	2.1 Les menus/carte sont réalistes et opérationnels 2.2 La planification des tâches et du personnel est correcte	....
<b>Critère 3</b> : Adéquation de la communication	3.1 Les relations avec les différents intervenants sont efficaces	....

**Remarque :**

Les conditions de réussite sont déterminées par le cadre de référence d'évaluation S.F.M.Q. :

- un critère est réussi si tous les indicateurs globalisants sont réussis,
  - la situation d'évaluation représentative est réussie si tous les critères sont réussis.
- Les modalités de mesure de chaque indicateur globalisant sont déterminées par les opérateurs d'enseignement et de formation en fonction de l'épreuve qu'ils construisent.

# Cinquième partie

*Certification Par Unités — Restaurateur / Restauratrice — Approuvé par le Gouvernement en date du ... / ... / ...*

Page 93 sur 106

# Profil d'équipement

## GARÇON / SERVEUSE DE RESTAURANT PREMIER/PREMIÈRE CHEF DE RANG

### EQUIPEMENT DE BASE

#### 1. Infrastructure :

- Office
- Cave centrale
- Comptoir de bar avec plonge de bar et égouttoir
- Arrière comptoir pour la verrerie
- Armoires de rangement (sous l'arrière comptoir)

#### 2. Matériel collectif :

- Porte-manteaux
- Cave de jour
- Cave à vins (frigo)
- Frigos boissons
- Machine à glaçons
- Machine à café
- Pompe à bières
- Presse fruits
- Lave verres
- Tables de restaurant carrées, rectangulaires, rondes + chaises
- Desserte
- Chariots roulants
- Table monte
- Cloche à fromages
- Griffes à jambon

- Planche à saumon
- Réchauds pour flambage
- Guéridons
- Table mange debout
- Plaques chauffantes
- Caisse intelligente

#### Petit matériel :

- Verres vin blanc
- Verres vin rouge
- Verres à eau
- Verres à porto
- Verres à cocktail
- Verres mazagran
- Verres long drinks
- Verres à champagne flûte
- Verres ballon cognac

- Verres short drinks
- Couteaux à poisson
- Fourchettes à poisson
- Cuillères à mets
- Couteaux à mets
- Fourchettes à mets
- Couteaux à steak
- Fourchettes à entremets
- Couteaux à entremets
- Cuillères à entremets
- Cuillères long drinks
- Griffes à homard
- Cuillères à moka
- Cuillères à dégustation
- Cuillères à café
- Pincés à homard
- Fourchettes à huîtres
- Pincés à glace
- Pincés à escargots
- Fourchettes à escargots
- Louches à potage
- Matériel de décoration de table (vases, photophores ...)
- Grandes carafes 1 litre
- Pichets
- Ménagères
- Seaux à vin
- Paniers à vin
- Paniers à pain
- Plateaux inox 40/50
- Sommeliers
- Théières
- Pots à lait
- Cafetières
- Tasses à moka
- Sous-tasse à moka
- Tasses à café
- Sucrier
- Sous-tasses à café
- Bols à consommé
- Verrines diverses
- Assiettes à pain et son couteau
- Assiettes à entremets
- Assiettes à potage
- Assiettes à mets
- Assiettes à huîtres
- Assiettes de présentation
- Assiettes à escargots
- Pince à champagne
- Moulin à poivres
- Cloches inox
- Couteau à fromage
- Matériel divers pour Zakouski
- Coupe à glace
- Soupière
- Saucières
- Carte restaurant
- Tableau chevalet
- Bavoirs homard
- Cafetière pour service de cafés spéciaux
- Carafes à décanter/à carafes
- Sucriers doseur
- Rinces doigts
- Nappes et serviettes en tissu et papier
- Platerie diverse

# CUISINIER/ CUISINIER/CUISINIÈRE TRAVAILLANT SEUL/SEULE

## EQUIPEMENT DE BASE CONFORME A LA LEGISLATION

### 1. Infrastructure :

- Cuisine froide et chaude
- Hottes
- Locaux annexes : plonge, économat
- Matériel de sécurité
- Matériel d'hygiène (lave-mains, centrale de nettoyage, ...)
- Désinsectiseur
- Vestiaires et toilettes pour le personnel

### 2. Matériel collectif :

#### *Matériels de préparation*

- Petit matériel : louches, coutellerie, ...
- Matériel de pâtisserie
- Trancheuse
- Tables de travail
- Hachoir
- Mixer, bazooka
- Batteur-mélangeur
- Robot multifonctions
- Passoires
- Aiguiser à couteaux
- Ouvre-boîtes
- Sorbetière
- Gants à usage unique
- Planche de découpe
- Chariot

#### - Poubelles

#### *Matériels de cuisson*

- Batterie de cuisine
- Four multifonctions
- Cuiseur vapeur
- Micro-ondes
- Fourneaux
- Gastronomes
- Tables chauffantes
- Salamandre
- Friteuse
- Bain-marie

#### *Matériels de lavage*

- Lave-vaisselle et accessoires
- Evier pour plonge
- Evier légumes
- Table de laverie

**Matériels de conditionnement alimentaire**

- Boîtes et bacs avec couvercles
- Sous-videuse et sacs
- Films et papiers alimentaires
- Cellule de refroidissement

**Stockages à chaud**

- Armoires chauffantes
- Chauffe-plats

**Stockages à froid**

- Chambre froide
- Armoire frigorifique
- Meuble réfrigéré
- Congélateur

**INFORMATIONS UTILES (à titre indicatif)****1. Adresses :**

AFSCA, HoReCa, BHA, CDC/CDR : centre de compétence et de référence, CTA, fédération des cuisiniers, des traiteurs

**2. Sites généralistes :**

- [www.horecawallonie.be](http://www.horecawallonie.be)
- [www.horecabruxelles.be](http://www.horecabruxelles.be)
- [www.afsca.be](http://www.afsca.be)

# Annexes



# Glossaire CPU

**Acquis d'apprentissage (A.A.)<sup>19</sup>** : énoncé de ce que l'apprenant sait, comprend, est capable de réaliser au terme d'un processus d'apprentissage ; les acquis d'apprentissage sont définis en termes de savoirs, d'aptitudes et de compétences, au sens de la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 23 avril 2008 établissant le cadre européen des certifications pour l'éducation et la formation tout au long de la vie.

- **Savoirs<sup>20</sup>** : résultat de l'assimilation d'informations grâce à l'éducation et à la formation. Le savoir est un ensemble de faits, de principes, de théories et de pratiques liés à un domaine de travail ou d'étude. Le cadre européen des certifications fait référence à des savoirs théoriques ou factuels.
- **Aptitudes<sup>21</sup>** : capacité d'appliquer un savoir et d'utiliser un savoir-faire pour réaliser des tâches et résoudre des problèmes. Le cadre européen des certifications fait référence à des aptitudes cognitives (utilisation de la pensée logique, intuitive et créative) ou pratiques (fondées sur la dextérité ainsi que sur l'utilisation de méthodes, de matériels, d'outils et d'instruments).
- **Compétences<sup>22</sup>** : Capacité avérée d'utiliser des savoirs, des aptitudes et des dispositions personnelles, sociales ou méthodologiques dans des situations de travail ou d'études et pour le développement professionnel ou personnel. Le cadre européen des certifications fait référence aux compétences en termes de prise de responsabilités et d'autonomie.

**Activités clés (A.C.)<sup>23</sup>** : activités indispensables pour remplir les missions qui sont confiées au travailleur dans le cadre de son métier.

**Attestation de validation d'une unité d'acquis d'apprentissage<sup>24</sup>** : document officiel délivré, après chacune des épreuves de qualification destinées à valider les ac-

quis d'apprentissage de l'unité concernée, par le Jury de qualification ou s'il échet par sa délégation composée de membres du personnel enseignant qui ont assuré spécifiquement les apprentissages de l'Unité d'acquis d'apprentissage concernée et quand cela est possible, d'un ou plusieurs membres extérieurs à l'établissement.

**Cadre Francophone des Certifications (CFC)<sup>25</sup>** : instrument de classification des certifications en fonction d'un ensemble de critères correspondant à des niveaux d'acquis d'apprentissage déterminés. Le CFC s'applique en Fédération Wallonie-Bruxelles et a été défini en cohérence avec la Vlaamse Kwalificatiestructuur (VKS) et le Cadre européen des Certifications (CEC).

**Certification par unités d'acquis d'apprentissage (C.P.U.)<sup>26</sup>**: dispositif organisant la certification des savoirs, aptitudes et compétences professionnels en unités d'acquis d'apprentissage.

**Compétence<sup>27</sup>** : aptitude à mettre en œuvre un ensemble organisé de savoirs, de savoir-faire et d'attitudes permettant d'accomplir un certain nombre de tâches.

**Compétence professionnelle<sup>28</sup>** : Pratique professionnelle que la réalisation d'une activité clé implique. Les compétences professionnelles sont les opérations qui décrivent les composantes de l'activité clé.

<sup>24</sup> Décret organisant la certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU) dans l'enseignement secondaire qualifiant et modifiant diverses dispositions relatives à l'enseignement secondaire, 12 juil. 2012, chap. 1<sup>er</sup>, art. 2, §2. +

Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 2<sup>ter</sup>, §3.

<sup>25</sup> Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé « C.F.C. », 15 mai 2015, Titre I<sup>er</sup>, art. 1, 7<sup>o</sup> + Titre II, art. 2, §3.

<sup>26</sup> Décret organisant la certification par unités d'acquis d'apprentissage (CPU) dans l'enseignement secondaire qualifiant et modifiant diverses dispositions relatives à l'enseignement secondaire, 12 juil. 2012, chap. 1<sup>er</sup>, art. 1<sup>er</sup>, 1<sup>o</sup>.

<sup>27</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, chap. 1<sup>er</sup>, art. 5, 1<sup>o</sup>.

<sup>28</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.61.

**Profil d'équipement**<sup>33</sup> : profil qui détermine l'équipement et l'infrastructure suffisant à la mise en œuvre du profil de formation. L'équipement peut être localisé soit dans l'école soit chez un partenaire et, notamment, dans un Centre de compétence, un Centre de référence, un Centre de technologies avancées, une entreprise.

**Profil de formation (P.F.)**<sup>34</sup> : le document qui définit les unités d'acquis d'apprentissage associées aux activités clés du métier, qui comprend également un profil d'évaluation et un profil d'équipement.

**Profil métier (P.M.)**<sup>35</sup> : profil qui se compose d'un référentiel métier et d'un référentiel de compétences.

- **Référentiel métier**<sup>36</sup> : définition de l'intitulé du métier et de ses appellations synonymes, de la position du métier par rapport aux métiers proches et la déclinaison de leurs fonctions et conditions d'exercices.
- **Référentiel des compétences professionnelles**<sup>37</sup> : référentiel qui liste les activités clés du métier ciblé et les compétences professionnelles associées.

**Profil d'évaluation**<sup>38</sup> : profil qui détermine des seuils de maîtrise minimums exigés en vue de la délivrance d'une attestation de compétence ou en vue de servir de référence à l'élaboration des épreuves certificatives.

- **Critères**<sup>39</sup> : qualité que l'on attend d'un objet évalué.
- **Indicateurs**<sup>40</sup> : manifestation observable d'un critère. Indication qui permet de répondre à la question : « A quoi vais-je voir que le critère est respecté ? » ou « Que va exactement observer l'évaluateur ? ».

<sup>33</sup> *Ibid.*, art. 5, 13°.

<sup>34</sup> Décret portant assentiment à l'accord de coopération entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le service francophone des métiers et des qualifications, en abrégé « SFMQ », 10 déc. 2015, art. 1, 7°.

<sup>35</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.62.

<sup>36</sup> Décret portant assentiment à l'accord de coopération entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française concernant le service francophone des métiers et des qualifications, en abrégé « SFMQ », 10 déc. 2015, art. 1, 4°.

<sup>37</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.62.

<sup>38</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 10°.

<sup>39</sup> Guide méthodologique 2014, Service francophone des métiers et qualifications, version E, Septembre 2014, p.61.

<sup>40</sup> *Ibid.*, p.61.

**Dossier d'apprentissage C.P.U.**<sup>29</sup> : document communiqué à l'élève en début de formation qui :

- a) énonce les objectifs de la formation commune et de la formation qualifiante;
- b) reprend les unités d'acquis d'apprentissage à valider;
- c) définit les modalités et la périodicité des épreuves de qualification;
- d) détaille l'évolution graduelle des acquis d'apprentissage maîtrisés et restant à acquérir par l'élève ainsi que, le cas échéant, les remédiations proposées; cette partie du document est mise à jour régulièrement sous la responsabilité du Conseil de classe.

Une copie de ce document fait partie du dossier scolaire de l'élève.

**Passeport CPU-EUROPASS**<sup>30</sup> : collection graduelle des validations et certifications obtenues par l'élève au cours de sa scolarité ainsi que l'attestation des expériences pertinentes qui illustrent et documentent ses acquis et ses potentialités. Ce document fait partie du dossier scolaire et suit l'élève en cas de changement d'établissement. Le passeport est remis à l'élève au terme de sa scolarité ;

**Points ECVET**<sup>31</sup> (tels que prévus par la Recommandation du Parlement européen et du Conseil du 18 juin 2009 établissant le système européen de crédit d'apprentissages pour l'enseignement et la formation professionnels « European Credit for vocational education and training ») : représentation numérique du poids global des acquis d'apprentissage exigés pour la délivrance d'un certificat de qualification et du poids relatif de chacune des unités par rapport à la certification.

**Profil de certification (P.C.)**<sup>32</sup> : document de référence définissant le lien entre une option de base groupée ou une formation et un ou des profil(s) de formation élaboré(s) par le Service francophone des métiers et des qualifications (S.F.M.Q.) et dûment approuvé(s) par le Gouvernement.

<sup>29</sup> Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 2, 17°.

<sup>30</sup> *Ibid.*, art. 2, 19°.

<sup>31</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 11°.

<sup>32</sup> *Ibid.*, art. 5, 14°.

**Rapport de compétences CPU<sup>41</sup>** : document établi par le Conseil de classe qui dresse le bilan des compétences acquises et des compétences restant à acquérir ou à perfectionner et formule des suggestions utiles pour une poursuite optimale de la scolarité. Ce rapport est délivré :

- a) au terme de la cinquième année ainsi que, pour les options de base groupées organisées sur trois ans, de la sixième année;
- b) au terme de la sixième, de la septième année ou de l'année complémentaire au troisième degré de la section de qualification (C3D) si l'élève n'a pas obtenu une des certifications finales;
- c) au cours de la sixième ou de la septième année lorsque l'élève quitte l'établissement avant la fin de l'année scolaire ;
- d) dans l'enseignement spécialisé, selon les modalités à déterminer par le gouvernement.

**Unités d'acquis d'apprentissage (U.A.A.)<sup>42</sup>** : ensemble cohérent d'acquis d'apprentissage qui peut être évalué et validé.

<sup>41</sup> Arrêté royal relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire, 29 juin 1984, modifié D. 12 juil. 2012, art. 2, 19°

<sup>42</sup> Décret définissant les missions prioritaires de l'enseignement fondamental et de l'enseignement secondaire et organisant les structures propres à les atteindre, 24 juil. 1997, modifié par D. 12 juil. 2012, art. 5, 9°.

# Le cadre francophone des certifications

Descripteurs définissant les niveaux du cadre francophone des certifications (CFC)<sup>43</sup>

	Savoirs, aptitudes	Contexte, autonomie et responsabilité
Niveau 1 Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 1	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux non référencés à un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser des tâches simples et répétitives dans le cadre de la reproduction de processus simples	Agir sous encadrement direct dans un contexte structuré et défini relevant d'un environnement de travail et/ou d'un domaine d'étude non spécifique
Niveau 2 Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 2	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux de base d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches sans devoir choisir les méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus simples et standards.	Agir sous supervision dans des situations connues et définies liées à un domaine de travail ou d'étude spécifique, avec un degré de responsabilité limité à l'exécution des tâches.

Chacun des huit niveaux est défini par un ensemble de descripteurs indiquant quels sont les acquis de l'éducation et de la formation attendus d'une certification de ce niveau, quel que soit le système de certification.

<sup>43</sup> Décret portant assentiment à l'Accord de coopération, conclu le 26 février 2015 entre la Communauté française, la Région wallonne et la Commission communautaire française, concernant la création et la gestion d'un Cadre francophone des certifications, en abrégé «C.F.C.», 15 mai 2015

Niveau 3	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 3	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de réaliser un ensemble de tâches impliquant de choisir des méthodes / outils / matériels dans le cadre de l'application de processus complexes.	Agir avec un degré d'autonomie et de responsabilité limité aux choix posés et mis en œuvre dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre restreint de facteurs varient.
Niveau 4	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 4	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux généraux d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de rechercher et de sélectionner des informations adéquates en vue de mobiliser et d'intégrer des connaissances / des méthodes / des pratiques dans le cadre de la résolution de problèmes concrets dont les indices sont manifestes et dont les solutions possibles sont en nombre fini et limité.	Agir avec une marge d'initiative restreinte dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles un nombre important de facteurs prévisibles sont susceptibles de changer, et avec une responsabilité complète de son travail.

Niveau 5	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 5	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant d'analyser, de compléter d'articuler des informations sur base des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité en vue de les réorganiser et de construire des solutions adaptées dans le cadre de la résolution de problèmes abstraits, dont les indices ne sont pas manifestes et dont les solutions possibles sont multiples.	Agir avec une marge d'initiative étendue dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles, avec une responsabilité complète de son travail.
Niveau 6	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 6	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux approfondis d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner de la compréhension et de l'utilisation critique des connaissances / des méthodes / des pratiques de sa spécialité ainsi que des différentes dimensions et contraintes de la situation en vue de formuler et/ou mettre en œuvre des solutions pertinentes (ou nouvelles) dans le cadre de la résolution de problèmes ou de situations complexes	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations caractéristiques d'un domaine de travail ou d'étude dans lesquelles les changements sont imprévisibles.

Niveau 7	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 7	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux hautement spécialisés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique permettant de témoigner d'une maîtrise et d'une réflexion critique en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue de formuler et/ou mettre en oeuvre des solutions innovantes dans le cadre du développement de savoirs, de projets (ou de procédures).	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations inédites d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.
Niveau 8	Acquis de l'éducation et de la formation correspondant au niveau 8	Savoirs, savoir-faire, savoir-faire comportementaux les plus avancés d'un domaine de travail ou d'étude spécifique ou à l'interface de plusieurs domaines permettant de témoigner d'une expertise reconnue en relation avec les connaissances / les méthodes / les pratiques de sa spécialité et à l'interface d'autres spécialités en vue d'étendre et de redéfinir de manière singulière et significative les savoirs (et procédures) existants dans le cadre de la recherche et/ou de l'innovation.	Agir en autonomie et en toute responsabilité dans des situations les plus avancées, à la pointe d'un domaine de travail ou d'étude et/ou à l'interface de plusieurs domaines.

Vu pour être annexé à l'arrêté du Gouvernement de la Communauté française définissant les profils de certification de l'« Agent/Agente agricole polyvalent/polyvalente », du/de la « Monteur/Monteuse en chauffage et sanitaire », du/de la « Garçon/Serveuse de restaurant, Premier/Première chef de rang, Cuisinier/Cuisinière travaillant seul/seule »

Bruxelles, le 23 janvier 2019.

**Le Ministre-Président, en charge de l'Egalité des chances et des Droits des femmes,**

**Rudy DEMOTTE**

**La Ministre de l'Education,**

**Marie-Martine SCHYNS**



## VERTALING

## MINISTERIE VAN DE FRANSE GEMEENSCHAP

[C – 2019/10854]

23 JANUARI 2019. — Besluit van de Regering van de Franse Gemeenschap tot vaststelling van de kwalificatieprofielen van « Polyvalent landbouwagent », van « Installateur verwarming en sanitair », van « Kelner, tafelbediende restaurant, eerste rangkelner, Kok die alleen werkt »

De Regering van de Franse Gemeenschap,

Gelet op het decreet van 24 juli 1997 dat de prioritaire taken bepaalt van het basisonderwijs en van het secundair onderwijs en de structuren organiseert die het mogelijk maken ze uit te voeren, inzonderheid op de artikelen 39 en 49;

Gelet op het advies uitgebracht door de uitvoerende cel van de Franstalige dienst voor beroepen en kwalificaties, afgekort « S.F.M.Q. » betreffende de overeenstemming tussen het opleidingsprofiel van « Polyvalent landbouwagent » en het kwalificatieprofiel van « Polyvalent landbouwagent » en goedgekeurd, bij haar vergadering van 15 mei 2018, door de Kamer voor overleg en erkenning bedoeld in de artikelen 30 en volgende van het samenwerkingsakkoord afgesloten te Brussel op 27 maart 2009 tussen de Franse Gemeenschap, het Waalse Gewest en de Franse Gemeenschapscommissie betreffende de oprichting van de Franstalige dienst voor beroepen en kwalificaties, afgekort « S.F.M.Q. » ;

Gelet op het advies uitgebracht door de uitvoerende cel van de Franstalige dienst voor beroepen en kwalificaties, afgekort « S.F.M.Q. », betreffende de overeenstemming tussen het opleidingsprofiel van « Installateur verwarming en sanitair » en het kwalificatieprofiel van « Installateur verwarming en sanitair » en goedgekeurd, bij haar vergadering van 15 mei 2018, door de Kamer voor overleg en erkenning bedoeld in de artikelen 30 en volgende van het samenwerkingsakkoord afgesloten te Brussel op 27 maart 2009 tussen de Franse Gemeenschap, het Waalse Gewest en de Franse Gemeenschapscommissie betreffende de oprichting van de bovenvermelde dienst ;

Gelet op het advies uitgebracht door de uitvoerende cel van de Franstalige dienst voor beroepen en kwalificaties, afgekort « S.F.M.Q. », betreffende de overeenstemming tussen het opleidingsprofiel van « Kelner, tafelbediende restaurant, eerste rangkelner », van « Kok die alleen werkt » en het kwalificatieprofiel van « Kelner, tafelbediende restaurant, eerste rangkelner, Kok die alleen werkt » en goedgekeurd, bij haar vergadering van 15 mei 2018, door de Kamer voor overleg en erkenning bedoeld in de artikelen 30 en volgende van het samenwerkingsakkoord afgesloten te Brussel op 27 maart 2009 tussen de Franse Gemeenschap, het Waalse Gewest en de Franse Gemeenschapscommissie betreffende de oprichting van de bovenvermelde dienst ;

Gelet op het onderhandelingsprotocol van 10 september 2018 binnen het Onderhandelingscomité tussen de Regering van de Franse Gemeenschap en de vertegenwoordigings- en coördinatieorganen van de inrichtende machten van het Onderwijs en de gesubsidieerde P.M.S.-centra erkend door de Regering;

Gelet op de aanvraag om advies binnen een termijn van 30 dagen, ingediend bij de Raad van State op 14 november 2018, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 2°, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Overwegende het gebrek aan mededeling van het advies binnen deze termijn;

Gelet op artikel 84, § 4, tweede lid, van de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973;

Op de voordracht van de Minister van Onderwijs ;

Na beraadslaging,  
Besluit :

**Artikel 1.** Overeenkomstig de artikelen 39 en 49 van het decreet van 24 juli 1997 dat de prioritaire taken bepaalt van het basisonderwijs en van het secundair onderwijs en de structuren organiseert die het mogelijk maken ze uit te voeren, wordt het kwalificatieprofiel van « Polyvalent landbouwagent » in bijlage 1 bepaald.

**Art. 2.** Overeenkomstig de artikelen 39 en 49 van hetzelfde decreet wordt het kwalificatieprofiel van « Installateur verwarming en sanitair » in bijlage 2 bepaald.

**Art. 3.** Overeenkomstig de artikelen 39 en 49 van hetzelfde decreet wordt het kwalificatieprofiel van « Kelner, tafelbediende restaurant, eerste rangkelner, Kok die alleen werkt » in bijlage 3 bepaald.

**Art. 4.** Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 1 september 2018.

**Art. 5.** De Minister van Leerplichtonderwijs is belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, 23 januari 2019.

De Minister-President, belast met Gelijke kansen en Vrouwenrechten,  
R. DEMOTTE  
De Minister van Onderwijs,  
M.-M. SCHYNS