

Référentiel de compétences et de certification de la certification « Conduire un autoclave dans le secteur alimentaire »

Objectif de la certification	<p>Cette certification a pour objectif de permettre aux titulaires de :</p> <ul style="list-style-type: none"> ↳ Expliquer le rôle et fonctionnement d'un autoclave ↳ Conduire un autoclave de manière autonome ↳ Respecter les procédures de contrôle et de sécurité ↳ Réagir en cas d'incident.
Public visé :	<p>Cette certification est accessible à aux artisans conserveurs, conducteurs ou futurs conducteurs d'autoclave, créateurs d'entreprise artisanale.</p> <p>Elle est accessible également à des demandeurs d'emploi et des salariés de la filière alimentaire (opérateurs de production, responsables de production...)</p>
Pré-requis	Lire et écrire en français et réaliser des calculs simples

Compétences	Compétences évaluées	Critères d'évaluation des compétences visées	Situations d'évaluation	Evaluateur
C1. - Effectuer toutes les opérations préalables au démarrage de l'autoclave	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C1.1. Identifier et choisir le matériel de stérilisation en fonction du traitement thermique et du produit à réaliser. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les différents types d'autoclaves et leurs spécificités sont connus et expliqués. ▪ Le matériel de stérilisation utilisé est adapté au traitement thermique et au produit transformé. 	<p>Exercice de simulation en halle technologique</p> <p>A partir d'un produit alimentaire donné, le candidat devra choisir l'autoclave adéquat puis réaliser et expliquer la conduite de cet autoclave</p>	<p>Jury composé d'un formateur expert du réseau CTCPA et un professionnel du métier</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C1.2. Vérifier le fonctionnement des organes de sécurité de l'autoclave ainsi que les arrivées de fluide afin de prévenir tout risque d'incident. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tous les organes de sécurité sont vérifiés (ex : manomètre, soupape, vanne de purge, pression) et leur rôle est expliqué. 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C1.3. Vérifier la présence et le fonctionnement des équipements nécessaires au bon déroulement du cycle d'autoclave 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les sources d'énergie sont vérifiées (eau, vapeur, air) ▪ Les pré-régulages sont réalisés. 	<p>Cet exercice sera suivi d'un entretien avec le jury</p>	

Compétences	Compétences évaluées	Critères d'évaluation des compétences visées	Situations d'évaluation	Evaluateur
C2. - Conduire un autoclave de manière autonome pour effectuer la pasteurisation/stérilisation de produits alimentaires transformés	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C2.1. Prendre connaissance du programme de traitement thermique à appliquer. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le programme appliqué correspond au produit à traiter thermiquement (EX : numéro de programme, phases du programme) 	d'évaluation afin de vérifier la maîtrise de l'ensemble des compétences nécessaires à la conduite de l'autoclave. Durée globale de l'épreuve : 45 minutes	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C2.2. Remplir les autoclaves en respectant les règles de préparation des charges. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le plan de chargement est respecté et expliqué. <ul style="list-style-type: none"> ✓ La capacité de charge de l'autoclave est prise en compte lors du remplissage. 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C2.3. Procéder à la mise en route de l'autoclave en respectant les règles de sécurité et procédure de conduite d'un autoclave. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les étapes de conduite de l'autoclave sont réalisées selon la procédure et dans le respect des règles de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérification de toutes les arrivées de fluide. ✓ Vérification des consignes programmation (température, temps et pression). ✓ Porte correctement assujettie ✓ Contrôle du niveau de remplissage, le cas échéant. 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C2.4. Lancer le cycle de stérilisation en appliquant les barèmes de traitement thermique selon la nature du produit alimentaire et son conditionnement. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le programme appliqué correspond au produit 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C2.5. Assurer le bon déroulement du cycle de pasteurisation/stérilisation en contrôlant les mesures de température et de pression. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le niveau de température et pression sont contrôlés et conformes au programme. ▪ Toute anomalie est signalée. 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C2.6. Conduire l'autoclave en mode manuel, en cas de dysfonctionnement, si le type de matériel le permet. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le mode manuel est déclenché selon la nature du dysfonctionnement. 		

Compétences	Compétences évaluées	Critères d'évaluation des compétences visées	Situations d'évaluation	Evalueur
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C2.7. Procéder à l'arrêt de l'autoclave en respectant les règles (de sécurité) et procédure de conduite d'un autoclave. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La conduite en mode manuel est expliquée. ▪ Les consignes d'arrêt de l'autoclave sont respectées : <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérification que le cycle est arrêté ✓ Vanne de remise à l'air libre ouverte ✓ Ouverture de l'autoclave lorsque la pression atmosphérique est rétablie. ▪ La température est suffisamment redescendue (Température autoclave <90°C, température produit <55°C). 		
C3. - Valider les résultats d'enregistrement manuel ou automatique du cycle de pasteurisation/stérilisation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C3.1. Interpréter les résultats obtenus à l'issue du traitement thermique. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Le support d'enregistrement du traitement thermique utilisé est expliqué. ▪ Les résultats du traitement sont interprétés sans erreur en fonction du barème appliqué ou des exigences réglementaires. 		
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ C3.2. Contrôler l'intégrité des produits et remplir les documents de suivi et de contrôle. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ La conformité des produits est vérifiée visuellement : état du conditionnement, contrôle de la fermeture du conditionnement aspect du produit... ▪ Les documents de suivi et de contrôle sont renseignés correctement (registre autoclave) : température, durée du cycle, résultats du contrôle visuel. 		