

DSP Fabrication en industrie agroalimentaire

Résumé du référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
<p>Activités visées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fabrication de denrées alimentaires - Application des règles d'hygiène en production alimentaire - Mise en œuvre des procédures de nettoyage-désinfection - Réalisation des mesures de contrôle et enregistrement des indicateurs de suivi 	<p>Compétences attestées :</p> <p><u>Compétences transversales</u></p> <p>Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s'adapter et prendre des initiatives. - Respecter les principes d'éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale. - Travailler en équipe et/ou en réseau ainsi qu'en autonomie et responsabilité au service d'un projet. - Analyser ses actions en situation professionnelle, s'autoévaluer pour améliorer sa pratique. - Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles. <p>Communiquer à l'écrit et à l'oral en contexte professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rédiger un texte, compte rendu, projet, lettre selon les normes de la communication et de l'usage de la langue. - Prendre la parole en contexte professionnel en respectant les codes et usages. - Communiquer dans une langue étrangère. - Se servir des outils numériques en lien avec un champ professionnel. <p><u>Compétences spécifiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Préparer son poste de travail en prenant connaissance de la fiche de production et des directives du n+1. - Préparer son poste de travail en validant l'approvisionnement des matières 	<p>Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.</p> <p>Concernant l'évaluation des blocs de compétences, chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
	<p>premières alimentaires et non alimentaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Réaliser la fabrication ou le conditionnement par le réglage des installations, l'alimentation en matières premières et la surveillance des indicateurs de fabrication. - Respecter la recette et le process de fabrication. - Utiliser les principes généraux de l'hygiène (selon les Bonnes Pratiques Hygiénique (BPH), a minima le lavage des mains). - Observer les points de vigilance propres à son poste de travail en termes d'hygiène. - Systématiser le port des EPI (tenue de travail, hygiène et sécurité) adaptés à son poste de travail. - Choisir les produits de nettoyage et de désinfection adaptés à la situation - Réaliser un nettoyage et une désinfection de son poste de travail et de son environnement selon le protocole présenté dans le PMS. - Utiliser des outils analytiques simples pour contrôler l'efficacité du nettoyage-désinfection. - Appliquer les actions préventives, correctives ou correctrices issues du plan d'évaluation des risques ou demandées par la Direction. - Rapporter à la Direction par oral et par écrit les écarts (non-conformités) apparus à son poste de travail. - Contribuer à la traçabilité amont et aval exigée par le PMS. - Systématiser le port des Equipements de Protection Individuels (EPI) adaptés à son poste de travail et respecter les règles de sécurité. 	