

Titre : Opération d'équipements en transformation alimentaire

Code : 4255

Unités : 22

Durée : 330 heures

Secteur de formation : Fabrication mécanique (11)

Sanction des études : AEP (décernée exclusivement par les centres de services scolaires)

Année d'approbation : 2021

Centre de services scolaire mandaté : des Chênes

Commission scolaire participante : Eastern Townships School Board

Fonction de travail : Opératrice, opérateur d'équipements en transformation alimentaire

Objectifs du programme d'études : Le programme d'études *Opération d'équipements en transformation alimentaire* prépare à l'exercice de la fonction de travail d'opératrice ou d'opérateur d'équipements en transformation alimentaire. Ces personnes travaillent dans des entreprises de transformation alimentaire qui se retrouvent dans les sous-secteurs suivants : produits de la pêche, produits de la viande, jus et boissons; produits laitiers, fruits et légumes, boulangerie, sucre et confiserie, nourriture pour animaux. L'industrie comprend aussi des entreprises axées sur les mets préparés. Cependant, ces entreprises ne constituent pas un sous-secteur en soi, puisqu'on peut les trouver dans plusieurs sous-secteurs.

Le travail des opératrices et des opérateurs en transformation alimentaire consiste à effectuer, manuellement et avec des équipements ou des machines multifonctionnelles de procédés industriels, la transformation des aliments pour broyer, extraire, mélanger, cuire ou transformer de quelque autre manière des produits d'alimentation, et pour ensacher, mettre en boîte ou emballer, selon des procédés divers, des produits d'alimentation.

Conditions d'admission :

Est admissible à un programme d'études menant à une AEP la personne qui satisfait aux conditions suivantes :

- 1** avoir obtenu au moins les unités de 3^e secondaire ou l'équivalent en langue d'enseignement, en langue seconde et en mathématique ;
- ou** avoir obtenu une attestation d'équivalence de niveau de scolarité (AENS) ;
- ou** avoir réussi le test de développement général (TDG) avec ou sans préalable spécifique.
- 2** avoir interrompu ses études à temps plein pendant au moins douze mois ;
- ou** avoir 18 ans au moment de l'entrée en formation ;
- ou** avoir obtenu un diplôme d'études secondaires (DES) ou un diplôme d'études professionnelles (DEP) ou leur équivalent ;
- ou** satisfaire aux normes d'admissibilité de la Mesure de la formation de la main-d'œuvre d'Emploi-Québec.

CONTENU DU PROGRAMME D'ÉTUDES

Code AEP	Énoncé de la compétence	Heures
AEP 255-011	Se situer au regard de la fonction de travail et de la démarche de formation	15
AEP 255-022	Prévenir les risques en matière de santé, de sécurité, d'hygiène et de salubrité	30
AEP 255-033	Interpréter la documentation technique de production	45
AEP 255-044	Établir des liens entre les matières, les procédés de production et l'assurance qualité	60
AEP 255-052	Préparer les matières premières	30
AEP 255-065	Effectuer des activités de transformation alimentaire	75
AEP 255-073	Procéder à l'assainissement et à l'entretien mineur de l'équipement	45
AEP 255-082	Effectuer des opérations pour la réception et l'expédition de matières et de produits alimentaires	30

Une reconnaissance d'acquis scolaires pourrait être possible à la suite de la réalisation des travaux d'harmonisation.

Documentation disponible sur demande

- Rapport de l'AST ou de l'AP
- Programme d'études
- Instrumentation RAC
- Projet de formation
- Guide d'organisation matérielle
- Tableau d'harmonisation
- Cadre d'évaluation

Mise à jour en 2021