

AGENT EN TRANSFORMATION ET STABILISATION DES FRUITS ET LEGUMES



Description

L'Agent en Transformation et Stabilisation des Fruits et Légumes (ATSFL) exécute les travaux spécifiques liés à la transformation des fruits et légumes.

Il réalise des produits variés comme les confitures, sirops, jus et nectars, fruits et légumes séchés, conserves de fruits et légumes, chips de légumes, ketchup de légumes, purées de légumes déshydratés, concentrés de légumes et tout autre produit valorisant les matières premières horticoles.

En tant qu'agent de production, l'ATSFL travaille sous la supervision d'un responsable ou peut diriger une équipe.

Compétence particulières 147 heures

N°	INTITULE DES COMPETENCES	Quota horaire
1	Réceptionner les matières premières les intrants, conditionnements et emballages	33h
2	Préparation des matières premières, les intrants, conditionnements	20h
3	Réaliser la transformation et la stabilisation des fruits et légumes	94h

Compétences générales 162 heures

N°	INTITULE DES COMPETENCES	Quota horaire
1	Se situer au regard du métier et de la formation	12h
2	Communiquer en milieu de travail	26h
3	Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, de santé et de protection de l'environnement dans une unité de transformation de fruits et légumes	40h
4	Effectuer des calculs professionnels	20h
5	Assurer la maintenance de niveaux 1 et 2	32h
6	S'intégrer dans le monde du travail	32h

Compétences entrepreneuriales 148 heures

N°	INTITULE DES COMPETENCES	Quota horaire
1	Développer la Culture d'Entreprise (CLE)	36h
2	Trouver une Idée d'Entreprise (TRIE)	24h
3	Créer une Entreprise (CREE)	48h
4	Trouver un Emploi Salarié (TRES)	40h

Connaissances

- Hygiène alimentaire : Méthode des 5M (Milieu, Matériel, Main d'œuvre, Méthode, Matière première) ...
- Sécurité au travail : aménagement du local, règles de sécurité ...
- Technologie alimentaire : transformation des fruits et légumes, utilisation des équipements et outillages
- Notion en Chimie : pH, acidité, activité de l'eau, matière sèche, fermentation
- Notion en Nutrition : différents nutriments, valeur alimentaire des produits réalisés ...
- Notion en Microbiologie : germe pathogène, germe utile, germe saprophyte, effet des méthodes de conservation sur le développement des microbes.
- Gestion : Entrepreneuriat, calcul de coût de produits finis, organisation du travail, TRIE, CREE, GERME,
- Vie socioprofessionnelle : culture d'entreprise, relations interpersonnelles, vie associative (associations, GIE, ...)
- Expression et communication en français, anglais et wolof : rapport, compte rendu des opérations de transformation
- Protection de l'environnement et développement durable

Condition d'accès à la formation et durée

- Par sélection de dossier ;
- Niveau requis pour suivre la formation : Classe de CM2 ;
- Durée de la formation : 4 mois.

LIEUX D'EXERCICE DU METIER

- Unité de production de type moderne ou artisanal,
- Dans une salle ou à l'extérieur

CONDITIONS DE TRAVAIL

L'Agent en Transformation et Stabilisation des Fruits et Légumes travaille dans un environnement souvent bruyant et chaud. Il doit être assidu, efficace et capable de travailler en équipe. Son travail exige le respect des règles d'hygiène et de sécurité. Il peut facilement dépasser 8 heures par jour, en fonction de sa production. Sa rémunération varie selon sa catégorie professionnelle et les conventions collectives.

Quelques établissements

- Centre sectoriel de Formation professionnelle aux métiers de l'Agroalimentaire (CSFP/IAA) à Dakar ;
- Centre de Formation Professionnelle (CFP) (toutes les régions) ;
- Lycée Technique Agricole Emile Badiane de Bignona.