

Examen professionnel		Module champ professionnel
BF 26	Assurance de la qualité	
Conditions préalables	Le module est ouvert à toute personne possédant un niveau de compétence équivalant à un CFC du champ professionnel de l'agriculture et disposant d'une expérience pratique dans la branche de production ou dans le domaine concernés.	
Compétence	<p>A la fin du module, les professionnels sont capables:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ... de différencier les éléments principaux de la législation nationale et européenne concernant les aliments frais et prêts à l'emploi d'origine agricole; 2. ... d'appliquer les principes de l'hygiène alimentaire ainsi que les exigences d'un concept HACCP selon le Codex Alimentarius dans la pratique; 3. ... de distinguer les différents systèmes de gestion de la qualité ainsi que les standards de qualité et d'en évaluer l'application sur la propre exploitation; 4. ... de développer des stratégies pour assurer et améliorer la qualité des produits agricoles frais dans le domaine pré- et post-récolte; 	
Contenu	<ul style="list-style-type: none"> - Aspects de la qualité des produits agricoles frais; - Législation: loi sur les denrées alimentaires, ordonnance sur les denrées alimentaires, ordonnance sur les substances étrangères et les composants, dispositions en matière de qualité, usages commerciaux, assurance de la qualité, ordonnance sur l'hygiène, ordonnance sur la valeur nutritive, ordonnance sur la déclaration, ordonnance sur l'importation, le transit et l'exportation des denrées alimentaires et des objets usuels; - Vue d'ensemble sur les systèmes d'assurance de la qualité et de certification de la branche alimentaire: ISO 9001:2000 / ISO 14001:2004 / HACCP /BRC/ Global Standard-Food / IFS (International Food Standard), FSSC 22000, SwissGAP/ Suisse Garantie/ GlobalGAP / Bio (Suisse et Union Européenne); AOP et IGP. - Mise en œuvre de normes alimentaires sur l'exploitation maraîchère (production et transformation); - Qualité spécifique du produit: mesures pour préserver la fraîcheur; - Visites d'exploitations 	
Durée de la formation	30 heures de cours 10 heures d'étude	
Contrôle des objectifs d'apprentissage	Evaluation orale des objectifs d'apprentissage (15 minutes de préparation et 30 minutes d'examen)	
Reconnaissance	Le module compte pour l'examen professionnel et l'examen de maîtrise du champ professionnel de l'agriculture selon la liste des modules.	
Fournisseur	Centres de formation professionnelle agricole et branches spéciales	
Validité	6 ans après l'évaluation du module	
Nombre de point	3	
Remarques	Module optionnel pour toutes les professions et branches du champ professionnel de l'agriculture et du brevet de paysanne	

Objectifs d'apprentissage détaillés		
La candidate, le candidat est en mesure...		Niveau-C*
1.1	... de comparer les réglementations nationales avec les dispositions européennes;	C4
1.2	... Appliquer les directives suisses de qualité aux produits et de les comparer ces directives avec les normes internationales;	C3
1.3	... d'expliquer les dispositions essentielles pour les produits transformés et prêts à l'emploi;	C2
1.4	... d'expliquer les points de contrôle de l'autorité cantonale d'inspection des denrées alimentaires;	C2
2.1	... de nommer et d'expliquer les principes essentiels de l'hygiène alimentaire selon le Codex Alimentarius;	C2
2.2	... d'expliquer les exigences envers un concept HACCP;	C2
2.3	... de mettre en œuvre une analyse des risques ou un concept HACCP sur sa propre exploitation;	C5
3.1	... d'expliquer le sens et le but d'un système de gestion de la qualité;	C2
3.2	... de différencier les principaux standards de qualité et de les mettre en œuvre sur sa propre exploitation;	C4
4.1	... d'expliquer et d'appliquer les exigences envers l'autocontrôle afin d'assurer la qualité du produit;	C3
4.2	... identifier les problèmes qui peuvent survenir dans les zones avant et après la récolte et qui ont un impact sur la qualité du produit, ainsi que d'expliquer les possibilités techniques pour contrer ces problèmes;	C4
4.3	... d'expliquer les stratégies de qualité ainsi que les éventuels problèmes de qualité aux différents échelons du commerce;	C3

* Niveau cognitif de Bloom