|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C:\Users\meuwis01\Desktop\Europass-Full-Colour-Brand-Mark.jpg | **Supplément au certificat Europass**(\*) |  Belgique |

|  |
| --- |
| 1. Intitulé du certificat |
| **Certificat de qualification de l’Opérateur recettes en industrie alimentaire / Opératrice recettes en industrie alimentaire**  |
|  (1) dans la langue d’origine |

|  |
| --- |
| 2. Traduction de l’intitulé du certificat |
|  **Procesoperator voedingsindustrie** (NL) **Umsatzbetreiber in der Lebensmittelbranche** (DE) **Recipe operator in the food industry** (EN)  |
| (1) Le cas échéant. Cette traduction est dépourvue de toute valeur légale. |

|  |
| --- |
| 3. Éléments de compétences acquis |
| Le certificat qualification concerne l’ensemble des unités d’acquis d’apprentissage listées ci-dessous. **Unités d’acquis d’apprentissage en conformité avec le profil de formation du SFMQ** (Service francophone des Métiers et des Qualifications)UAA1 : Effectuer les contrôles et les ajustements utilisés durant le processus complet de fabricationUAA2 : Assurer le lancement, le suivi et l'arrêt de la fabrication y compris les opérations de transformation, de nettoyage et de désinfection |

|  |
| --- |
| 4. Secteurs d’activité et/ou types d’emplois accessibles par le détenteur du certificat |
| Le métier d'opérateur/opératrice recettes en industrie alimentaire (ORIA) est référencé dans la fiche métier H3303 - Préparation de matières et de produits industriels (broyage, mélange,…) - du Répertoire Opérationnel des Métiers et des Emplois (www.pole-emploi.fr).La nomenclature et la codification du ROME sont utilisées par les différents services publics de l’emploi en Belgique.L’opérateur/l'opératrice recettes en industrie alimentaire (ORIA) : * travaille dans un contexte de production industrielle de denrées alimentaires sous la responsabilité d’un(e) chef(fe) d’équipe ou d’un(e) responsable de production ;
* intervient en début du processus de fabrication ;
* s’assure du transfert de ses produits vers d’autres postes de production, d’assemblage, de conditionnement ;
* prépare les ingrédients nécessaires à la fabrication de sa recette ;
* transforme les matières premières sur base d’une recette à l’aide d’appareils/d’outils automatisés ;
* garantit le produit au niveau de sa conformité, de son goût, de sa saveur, de son aspect visuel, de sa qualité en contrôlant la température, en prélevant des échantillons, en adaptant les paramètres de fabrication à l’aide d’appareils/d’outils automatisés ;
* effectue, à son niveau, le contrôle de son travail, des matières premières, des produits (pâte, sauce béchamel, sauce bolognaise,…) en cours de fabrication afin de déceler les anomalies pouvant donner lieu à des défauts sur ce qu’il/elle fabrique.
 |
|  (1) Rubrique facultative |

|  |
| --- |
| (\*) Note explicativeLe Supplément au certificat complète l’information figurant sur le certificat. Ce document n’a aucune valeur légale. Son format est basé sur la Décision (UE) 2018/646 du Parlement européen et du Conseil du 18 avril 2018 concernant un cadre commun pour l'offre de meilleurs services dans le domaine des aptitudes et des certifications (Europass) et abrogeant la décision n° 2241/2004/CE. © Union européenne, 2002-2020 |

|  |
| --- |
| 5. Base officielle du certificat |
| **Nom et statut de l’organisme certificateur***Coordonnées de l’établissement scolaire*

|  |
| --- |
|  |

 | **Nom et statut de l’autorité de tutelle responsable de l’organisme certificateur**MINISTÈRE DE LA FÉDÉRATION WALLONIE-BRUXELLES (COMMUNAUTÉ FRANÇAISE DE BELGIQUE) Boulevard Léopold II 44 B-1080 BRUXELLES <http://www.federation-wallonie-bruxelles.be/> |
| **Niveau du certificat**Niveau X du CFC et du CEC(EQF) | **Système de notation / conditions d’octroi**Évaluation binaire « a satisfait / n’a pas satisfait » établie en référence à des critères d’évaluation (norme) dont tous doivent être rencontrés pour satisfaire à l’épreuve.Le certificat de qualification est délivré aux élèves qui maîtrisent les acquis d'apprentissage fixés par le profil de certification de l’ « Opérateur recettes en industrie alimentaire / Opératrice recettes en industrie alimentaire ».Les critères et indicateurs d’évaluation sont définis par le profil d’évaluation. |
| **Accès au niveau suivant d’éducation/de formation**Néant | **Accords internationaux**Néant |
| **Base légale*** Arrêté royal du 29 juin 1984 relatif à l'organisation de l'enseignement secondaire (article 26).
* Décret du 03 juillet 1991 organisant l’enseignement secondaire en alternance (article 2bis)
* Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 17 décembre 2014 définissant le profil de formation de l’ « opérateur recettes en industrie alimentaire /opératrice recettes en industrie alimentaire ».
* Arrêté du Gouvernement de la Communauté française du 29 septembre 2011 relatif à l'établissement de la correspondance des titres délivrés par l'Institut wallon de formation en alternance et des indépendants et petites et moyennes entreprises et le Service formation petites et moyennes entreprises créé au sein des Services du Collège de la Commission communautaire française et leurs réseaux de centres de formation avec les titres délivrés par l'enseignement obligatoire ou de promotion sociale (article 2).
 |

|  |
| --- |
| 6. Modes d’accès à la certification officiellement reconnus |
|  |
| **Description de l’enseignement / formation professionnel(le) suivi(e)** | **Part du volume total de l’enseignement / formation (%)** | **Durée (heures/semaines/mois/années)** |
| Enseignement secondaire en alternance | 40 % en école60 % en entreprise | 2 ans  |
| **Durée totale de l’enseignement / de la formation conduisant au certificat/titre/diplôme** | 2 ans |
| **Niveau d’entrée requis**Peuvent être admis en 5P opérateur recettes en industrie alimentaire /opératrice recettes en industrie alimentaire:* les élèves qui ont terminés avec fruits la 4P Agent(e) de fabrication du secteur alimentaire
* les élèves réguliers qui ont terminé avec fruit la 4ème année de l’enseignement secondaire de plein exercice ou en alternance (formation « article 49) ;
* les titulaires du C.E.S.I., enseignement professionnel, délivré par un Jury organisé par une des trois Communautés ;
* les élèves qui ont terminé avec fruit le 2ème degré de l’enseignement secondaire professionnel ;
* les titulaires d’une attestation de réinsertion dans l’enseignement secondaire de plein exercice délivrée par un centre d’éducation et de formation en alternance après la fréquentation d'une année scolaire au moins de l'enseignement secondaire en alternance (formation "article 45" ou « formation en urgence ») ;
* les titulaires du certificat d’enseignement secondaire du 2ème degré, enseignement général, technique, artistique ou professionnel, délivré par le Jury de la Fédération Wallonie-Bruxelles ;
* les élèves titulaires du CESS ;
* les élèves titulaires du CE6P et du CQ6.

Peuvent également être admis en 5P dans une forme d’enseignement et/ou orientation d’études qu’ils n’ont pas pu intégrer en raison d’une AOB obtenue à l’issue de la 4ème année, les élèves qui : - ont terminé avec fruit une 5ème année dans une autre forme d’enseignement ou dans une autre orientation d’études suivie dans le respect de la restriction ; - et pour lesquels le Conseil d’admission de la 5ème qu’ils souhaitent intégrer lève la restriction de l’AOB obtenue à l’issue de la 4ème.Pour l’enseignement en alternance :Pour autant qu’ils répondent à une des conditions énumérées ci-dessus, peuvent être inscrits en 4ème P (art. 49) :* les élèves majeurs de plus de 18 ans et de moins de 21 ans au 31 décembre de l’année civile en cours sous réserve d’avoir conclu soit :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre de l’année civile en cours qui bénéficient de l’enseignement secondaire en alternance depuis le 1er octobre de l’année où ils atteignent l’âge de 21 ans et qui ont conclu soit :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
* les élèves majeurs de plus de 21 ans et de moins de 25 ans au 31 décembre inscrits dans l’enseignement de plein exercice, sous réserve d’avoir conclu :
* un contrat d’alternance ;
* un contrat d’apprentissage de professions exercées par des travailleurs salariés ;
* une convention de premier emploi de type 2 ou 3 liée à un contrat de travail (CDD, CDI) ;
* toute autre forme de contrat ou de convention reconnue par la législation du travail et s’inscrivant dans le cadre d’une formation en alternance qui aura reçu l’approbation du Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles.
* **Information complémentaire**

www.europass.eu |