

Branche de formation et d'examen Alimentation

Catalogue des objectifs d'apprentissage pour les cours interentreprises des assistant-e-s du commerce de détail AFP

Concernant le domaine de compétences opérationnelles

C : Acquisition, intégration et développement des connaissances sur les produits et prestations

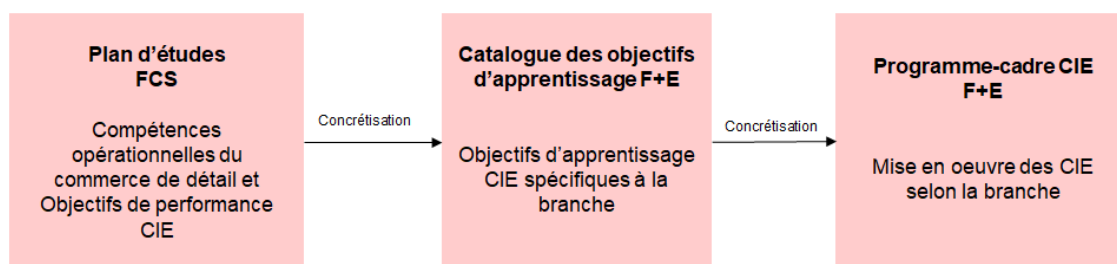
du 12 juin 2020

Valable dès le début de la formation initiale 2022

1 Introduction

Le présent document est basé sur les compétences opérationnelles ainsi que les objectifs évaluateurs pour les cours interentreprises (CIE), répertoriées dans le plan de formation pour les assistant-e-s du commerce de détail avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP). Il traduit les objectifs de performance pour les cours interentreprises du plan de formation en objectifs d'apprentissage spécifiques à la branche. Ces objectifs sont structurés par thème dans des champs d'apprentissage. Ils constituent la base tant pour le programme-cadre des CIE propre à chaque branche que pour les maquettes conçues pour chaque unité de cours.

Basés sur 1) le plan de formation et 2) le catalogue des objectifs d'apprentissage puis 3) le programme-cadre CIE de la branche de formation et d'examen (F+E), les cours interentreprises seront systématiquement orientés vers des compétences opérationnelles (voir tableau).



1) Le **plan de formation** désigne les compétences opérationnelles à atteindre à la fin de la formation initiale, indépendamment de la branche de formation et d'examen (voir domaine de compétences opérationnelles C du plan de formation). Il indique également les objectifs de performance qui doivent être remplis aux CIE pour atteindre la compétence opérationnelle correspondante. Ce sont les bases qui permettront de concevoir les cours interentreprises.

Exemple « Plan de formation »:

Compétence opérationnelle c1 : S'informer sur les produits et prestations proposés dans la branche Les assistantes et assistants du commerce de détail effectuent des recherches sur les produits et les prestations de leur branche, leur entreprise ainsi que leurs concurrents. Ils se servent des informations obtenues pour développer des arguments convaincants dans les entretiens de vente.		
Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c1.entreprise1 Ils recherchent des informations sur les produits et prestations de leur branche, leur entreprise et leurs concurrents. (C3)	c1.ep1a Ils effectuent des recherches relatives aux produits et prestations à l'aide des sources les plus courantes. (C3)	c1.ci1a Ils effectuent des recherches sur les produits, les marques, les fabricants et d'autres sujets d'actualité de la branche en ligne et via d'autres sources. (C3)

2) Le **catalogue des objectifs d'apprentissage** contient la concrétisation des objectifs de performance spécifiques à chaque branche, décrits dans le plan de formation et structurés sous forme de champs d'apprentissage. Ces champs sont affectés aux objectifs de performance pour les cours interentreprises décrits dans le plan de formation, ce qui permet d'établir le lien avec ce dernier. La somme de tous les champs d'apprentissage doit couvrir tous les objectifs de performance du plan de formation. Des recouvrements sont possibles dans le sens qu'un objectif de performance du plan de formation peut être traité dans plusieurs champs d'apprentissage.

Exemple « Catalogue des objectifs d'apprentissage » (spécifique à la branche) :

Champ d'apprentissage 1 : Vue d'ensemble de la branche Objectifs de performance décrits dans le plan de formation : c1.ci1a; c1.ci1b; c3.ci1b
Objectifs d'apprentissage 1.1 : Ils présentent sous forme d'un graphique les résultats de leur recherche sur les catégories majeures des produits de la branche « XY ». (C2)
etc.

3) Le **programme-cadre CIE** spécifique à la branche est basé sur les objectifs d'apprentissage et détermine la mise en œuvre sous forme de blocs, jours et leçons CIE (1 jour CIE = 8 leçons). Le programme-cadre montre explicitement dans quel champ d'apprentissage et quelle compétence opérationnelle du plan de formation il est travaillé durant les CIE, documentant ainsi le lien avec le catalogue des objectifs d'apprentissage et le plan de formation.

2 Objectifs d'apprentissage des cours interentreprises (domaine de compétence opérationnelle C)

Champ d'apprentissage 1 : Connaissances fondamentales		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci1a ; c1.ci2a ; c1.ci4a		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 1.1 : utiliser les outils technologiques les courants dans la l'industrie alimentaire et les canaux pertinents pour rechercher des informations sur l'industrie et les fabricants. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 1.2 : décrire de manière pratique les plus importantes dispositions juridiques régissant l'industrie alimentaire ainsi que leur pertinence pour le travail quotidien. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 1.3 : expliquer d'une manière compréhensible et pratique les principes d'une alimentation saine applicables à l'industrie alimentaire. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 1.4 : décrire les principales caractéristiques des différents types de conservation en tenant compte des principaux avantages pour le client. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 1.5 : décrire les principes communs dans l'industrie alimentaire, de l'inspection initiale à la préparation opérationnelle à la vente. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 1.6 : décrire clairement, en s'appuyant sur des exemples de produits, ce que l'on entend par « novel food » et en citer les différentes catégories. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 1.7 : expliquer d'une manière compréhensible et pratique les principes des régimes alimentaires les plus courants de la spécialisation « BIO / Réforme ». (C2)		x (C)

Champ d'apprentissage 2 : Produits laitiers, fromages et œufs		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci1b ; c1.ci3b ; c1.ci4b		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 2.1 : faire la différence entre les produits les plus courants des catégories lait, crème, beurre et produits laitiers frais en fonction de leurs caractéristiques essentielles et de leurs domaines d'utilisation habituels. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 2.2 : présenter les meilleurs moyens d'utiliser les principaux types de fromage compte tenu de leur teneur en matières grasses ou de leur fermeté. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 2.3 : sur la base d'un exemple d'exercice, recommander aux clients les principaux produits de substitution / de remplacement et les produits plus adéquats pour les intolérances / allergies (p. ex. au lactose) ainsi que les régimes sans produits laitiers classiques (p. ex. le véganisme), en fonction de leurs besoins et des exigences de préparation. (C3)	x	

Objectif d'apprentissage 2.4 : reconnaître de manière experte et en allant au-delà des connaissances de base, d'autres produits de la catégorie lait, crème, beurre et produits laitiers frais qui sont importants du point de vue de leurs caractéristiques essentielles et de leurs domaines d'utilisation les plus courants. (C2)		x (A)
Objectif d'apprentissage 2.5 : décrire les principaux effets sur la santé des fromages et produits laitiers les plus courants, d'une manière axée sur le client. (C2)		x (A)
Objectif d'apprentissage 2.6 : utiliser comme argument de vente leurs connaissances de base des principales méthodes de transformation dans le secteur de la production de fromage dans le cadre d'exercices de conseil client. (C3)		x (A)
Objectif d'apprentissage 2.7 : expliquer de manière experte la composition des mélanges pour fondue et fromage râpé les plus célèbres de Suisse. (C2)		x (A)
Objectif d'apprentissage 2.8 : élaborer des récits efficaces sur le plan des ventes pour les principaux produits laitiers ainsi que pour les différentes variétés de fromage / les fromages suisses traditionnels. (C3)		x (A)

Champ d'apprentissage 3 : Fruits et légumes		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci3a ; c1.ci3b ; c1.ci4b		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 3.1 : expliquer de manière experte la manière dont le degré de maturation des principaux fruits est déterminé. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 3.2 : décrire de manière compétente les signes de fraîcheur visibles des fruits et légumes vendus. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 3.3 : recommander spécifiquement des fruits et légumes adaptés en fonction des différents besoins des clients en matière de préparation. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 3.4 : montrer au client dans des exemples pratiques les fruits et légumes les plus appropriés et les plus importants en combinant les besoins du client avec les propriétés caractéristiques du produit. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 3.5 : fournir aux clients des exemples pratiques et faciles à comprendre pour se protéger contre les effets sur la santé des principales restrictions en matière de préparation et de consommation et offrir des conseils professionnels pour la préparation de types particuliers et spéciaux de fruits et légumes. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 3.6 : analyser différents fruits et légumes sous des aspects écologiquement durables tels que l'origine, les méthodes de culture et le choix des moyens de transport. (C4)		x (A)
Objectif d'apprentissage 3.7 : utiliser des exemples spécifiques pour distinguer les fruits et légumes exotiques les plus importants, en indiquant le terme technique correct (C2)		x (A)
Objectif d'apprentissage 3.8 : faire la différence entre les différents champignons comestibles nationaux et étrangers les plus couramment utilisés dans le commerce en reconnaissant leurs caractéristiques, propriétés et particularités essentielles. (C2)		x (A)

Objectif d'apprentissage 3.9 : décrire les principales herbes et pousses utilisées en cuisine et identifier leurs domaines d'utilisation les plus courants. (C2)		x (A)
Objectif d'apprentissage 3.10 : élaborer des récits promotionnelles pour les anciennes variétés (par exemple « ProSpecieRara ») ainsi que pour les fruits et légumes régionaux en général. (C3)		x (A)

Champ d'apprentissage 4 : Céréales, boulangerie et pâtisserie		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci3a ; c2.ci1a ; c2.ci1b		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 4.1 : faire la différence entre les différents types de pain en fonction de leurs caractéristiques et des domaines d'utilisation courants qui en résultent. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 4.2 : montrer aux clients, en fonction des situations d'exercice et en tenant compte de leurs intolérances / allergies, des produits alternatifs / de remplacement adaptés à leurs besoins. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 4.3 : attribuer aux principales légumineuses, céréales et variétés de riz les domaines d'application et de préparation les plus courants en fonction de leurs propriétés de base ou de leurs niveaux de transformation. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 4.4 : utiliser ses connaissances fondamentales et approfondies des caractéristiques et propriétés essentielles des principaux types de légumineuses et de céréales ainsi que de leur importance dans les différents régimes alimentaires dans le cadre d'exercices de conseil client, afin de recommander des produits qui correspondent aux besoins du client. (C3)		x (C)
Objectif d'apprentissage 4.5 : expliquer de manière experte la panification, la durée de conservation et le stockage des principaux types de farine en fonction de la part du grain. (C2)		x (E)
Objectif d'apprentissage 4.6 : faire plus précisément la distinction (par rapport aux connaissances de base) entre les principaux types de céréales et montrer dans quels produits de boulangerie ou de pâtisserie ils sont le plus couramment utilisés en raison de leurs propriétés ou de leurs aspects nutritionnels. (C2)		x (E)
Objectif d'apprentissage 4.7 : utiliser ses connaissances de base comme argument de vente dans le domaine de la fabrication de pâte et de différents levages (types de pétrissage) dans le cadre d'exercices de conseil client. (C3)		x (E)
Objectif d'apprentissage 4.8 : décrire les produits de boulangerie ou de pâtisserie les plus courants du point de vue de leurs caractéristiques essentielles et des étapes de fabrication et en fabriquer des produits individuels à des fins de formation. (C3)		x (E)
Objectif d'apprentissage 4.9 : conseiller les clients sur les produits de boulangerie et de pâtisserie alternatifs en se basant sur des exemples d'exercices adaptés à leurs besoins individuels et leurs exigences de préparation et, si nécessaire, en tenant compte de leurs intolérances / allergies ou régimes alimentaires. (C3)		x (E)

Objectif d'apprentissage 4.10 : reconnaître de manière experte les pâtes, masses, crèmes et garnitures les plus courantes et les plus utilisées dans le secteur de la pâtisserie pour la fabrication de produits finis. (C2)		x (E)
--	--	-------

Champ d'apprentissage 5 : Produits issus du sucre et du cacao

Objectifs de performance plan de formation : c1.ci3a ; c1.ci4a

	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 5.1 : faire la distinction entre les différents types de sucre, les édulcorants naturels et les édulcorants artificiels en fonction de leurs variétés commerciales, de leurs principales caractéristiques et de leurs domaines d'utilisation les plus courants. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 5.2 : dans le cadre d'un exercice, recommander des pâtes à tartiner sucrées et des produits à base de cacao adaptés aux besoins des clients, si nécessaire en tenant compte de leurs intolérances / allergies. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 5.3 : dans le cadre d'un exercice pratique, présenter des produits de substitution adéquats aux personnes diabétiques en offrant des explications expertes. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 5.4 : expliquer la composition des chocolats les plus courants et leurs effets sur les principales propriétés et caractéristiques des différents types / variétés. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 5.5 : proposer aux clients, dans le cadre d'exercices de conseil client et en tenant compte du domaine d'utilisation et de leurs besoins, des « édulcorants alternatifs » adaptés. (C3)		x (A)
Objectif d'apprentissage 5.6 : faire plus précisément la distinction (par rapport aux connaissances de base) entre les principaux types de sucre, de miel, d'édulcorants et d'alternatives au sucre et montrer dans quelles préparations ils peuvent être utilisés, en fonction de leurs propriétés ou de leurs aspects nutritionnels. (C2)		x (C)

Champ d'apprentissage 6 : Boissons

Objectifs de performance plan de formation : c1.ci3a ; c1.ci4a ; c1.ci4b

	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 6.1 : dans le cadre d'exemples, présenter des suggestions de produits des catégories des boissons à base de café, de thé ou de petit déjeuner, adaptées aux besoins des clients. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 6.2 : montrer aux clients, dans le cadre d'un cas pratique, des boissons alcoolisées et non alcoolisées adaptées à leurs besoins (occasion, menu, etc.). (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 6.3 : analyser différentes boissons dans une perspective écologiquement durable. (C4)	x	

Objectif d'apprentissage 6.4 : décrire les principales différences et caractéristiques des spiritueux et liqueurs les plus courants. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 6.5 : décrire les principaux effets de la consommation d'alcool sur la santé. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 6.6 : démontrer une connaissance plus approfondie que les connaissances de base sur les principaux types de thé en ce qui concerne leurs caractéristiques / propriétés et particularités. (C2)		x (C)

Champ d'apprentissage 7 : Épices, herbes, huiles et graisses

Objectifs de performance plan de formation : c1.ci4a

	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 7.1 : conseiller les clients, dans le cadre d'un exercice, sur la manière d'utiliser les principaux condiments, épices et herbes. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 7.2 : présenter, dans le cadre d'un cas pratique, des propositions de produits adéquats au regard des caractéristiques et propriétés des principaux vinaigres, huiles et graisses en fonction des besoins des clients (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 7.3 : décrire les usages pour la santé des huiles et graisses les plus courantes et la relation entre une utilisation correcte et les aspects de santé. (C3)	x	

Champ d'apprentissage 8 : Viande et produits carnés, poisson et commodités

Objectifs de performance plan de formation : c1.ci3a ; c1.ci4b ; c2.ci1b

	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 8.1 : distinguer les types de viande clairs et foncés les plus importants afin de pouvoir recommander des produits complémentaires appropriés d'autres départements (champs d'apprentissage) en fonction des besoins individuels. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 8.2 : désigner les coupes de viande de bœuf, de porc et de poulet les plus courantes par leur nom technique correct. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 8.3 : distinguer entre les principaux types de poissons (poissons de mer et d'eau douce) et produits à base de poisson. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 8.4 : affecter les principales commodités des différentes sections (champs d'apprentissage) aux diverses étapes de préfabrication. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 8.5 : dans les exemples de formation, recommander des produits adaptés aux besoins des clients et, si nécessaire, tenir compte des intolérances/ allergies ou des régimes alimentaires affectant leurs gammes de commodités les plus courantes de leur spécialisation. (C3)		x (A) x (B) x (C) x (D) x (E)

Objectif d'apprentissage 8.6 : reconnaître plus précisément (par rapport aux connaissances de base) les différentes coupes de viande de veau, de bœuf, d'agneau, de porc et de poulet, les poissons entiers et les morceaux de poisson les plus importants ainsi que les principaux crustacés et mollusques en les désignant par leur nom technique correct et en s'appuyant sur des exemples et faire la distinction entre leurs caractéristiques essentielles et leurs domaines d'utilisation habituels. (C4)		x (D)
Objectif d'apprentissage 8.7 : répartir les exemples de produits carnés selon des critères de consommation et de méthodes de traitement dans les groupes de produits correspondants. (C3)		x (D)
Objectif d'apprentissage 8.8 : décrire les produits à base de viande et de poisson prêts à cuisiner, à cuire et à mettre au four et élaborer des produits individuels à des fins de formation. (C3)		x (D)
Objectif d'apprentissage 8.9 : faire plus précisément la distinction (par rapport aux connaissances de base) entre les principaux types de poissons et produits de la pêche ainsi que d'autres types de poissons, de manière experte, en fonction de leurs caractéristiques essentielles et de leurs domaines d'utilisation habituels. (C2)		x (D)
Objectif d'apprentissage 8.10 : analyser différents morceaux de viande et de poisson sous des aspects écologiquement durables et éthiques. (C4)		x (D)
Objectif d'apprentissage 8.11 : conseiller aux clients le bon type de viande / poisson ou le bon morceau de viande / poisson à utiliser en fonction des besoins dans le cadre de cas pratiques. (C3)		x (D)
Objectif d'apprentissage 8.12 : décrire les principaux aspects du stockage professionnel de viande et de poisson dans les ventes en vrac ainsi que les répercussions d'un stockage non professionnel. (C2)		x (D)
Objectif d'apprentissage 8.13 : décrire les principales méthodes de préparation / méthodes de cuisson de base en tenant compte de leurs différences les plus importantes et les utiliser comme exemples dans le cadre d'un exercice. (C3)		x (D)
Objectif d'apprentissage 8.14 : utiliser ses connaissances de base sur les principales méthodes d'affinage de la viande ainsi que leurs effets sur la qualité de la viande comme argument de vente dans les exercices de conseil client. (C3)		x (D)

Champ d'apprentissage 9 : Gammes spéciales		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci1b ; c1.ci4a		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 9.1 : expliquer les catégories « novel food », « ethno food », « functional food », « superfood », « near food », « vegetarian food » et « vegan food » de manière orientée client, en s'appuyant sur des exemples de produits typiques. (C2)		x (A)

Objectif d'apprentissage 9.2 : s'appuyer sur ses connaissances approfondies pour présenter les principales tendances des produits du domaine « gammes spéciales » en citant des exemples concrets. (C2)		x (A) x (B) x (C) x (D) x (E)
Objectif d'apprentissage 9.3 : distinguer entre les principaux ingrédients de base entrant dans la composition des produits de remplacement / alternatifs les plus connus des catégories « vegetarian food / vegan food » (p. ex. tofu, seitan) en tenant compte de leurs caractéristiques essentielles. (C2)		x (A) x (C) x (D)
Objectif d'apprentissage 9.4 : lors d'exercices de conseil client, expliquer en termes simples les ingrédients les plus courants et les plus connus des produits de remplacement pour les intolérances / allergies. (C2)		x (A) x (C)
Objectif d'apprentissage 9.5 : s'appuyer sur ses connaissances de base des principales algues, de leurs caractéristiques et propriétés essentielles et de leur importance dans les différents régimes alimentaires dans de le cadre d'exercices de conseil client. (C3)		x (C)

Champ d'apprentissage 10 : Tabac, presse et services		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci3a ; c1.ci4a ; c2.ci1a		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 10.1 : faire la distinction entre les principaux produits du tabac et nouveaux produits connexes (par exemple, les cigarettes électroniques) ainsi que les produits complémentaires et accessoires pour fumeur et les désigner par leurs appellations techniques respectives. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 10.2 : expliquer les principales étapes de production des cigarettes et des cigares en décrivant les différentes matières premières et méthodes de transformation après la récolte du tabac. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 10.3 : expliquer la distinction entre la nicotine et le goudron. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 10.4 : en termes simples, décrire les principaux effets du tabagisme sur la santé. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 10.5 : décrire d'une manière axée sur le client les principales dispositions législatives sur les niveaux de goudron, de nicotine et de monoxyde de carbone ainsi que les exigences / avertissements en matière d'étiquetage des produits du tabac. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 10.6 : expliquer les éléments composant le prix de vente d'un paquet de cigarettes. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 10.7 : dans le cadre d'un exercice, recommander des services de kiosque ou de télécommunication ainsi que des produits du tabac ou nouveaux produits connexes adéquats en fonction des besoins du client. (C3)		x (B)

Objectif d'apprentissage 10.8 : faire la distinction entre les principaux supports imprimés en les désignant par leurs format et concept techniques en fonction de leurs caractéristiques essentielles. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 10.9 : attribuer les principaux magazines et livres à leurs catégories, groupes d'objets et méthodes de production. (C4)		x (B)
Objectif d'apprentissage 10.10 : désigner les principaux journaux nationaux et étrangers avec leur zone de diffusion. (C3)		x (B)
Objectif d'apprentissage 10.11 : expliquer la signification du numéro ISBN et du codage (code-barres) des magazines. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 10.12 : décrire de manière axée sur la pratique les principales dispositions légales dans le domaine du tabac, de l'alcool, de la vente d'images et de supports sonores ainsi que de la presse pornographique avec leur pertinence pour leur travail quotidien. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 10.13 : expliquer les différents types et formes de distribution dans le secteur des journaux / magazines en décrivant le circuit de distribution complet de l'industrie alimentaire et en tenant compte des concepts techniques. (C2)		x (B)

Champ d'apprentissage 11 : Near Food & Non Food		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci1b		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 11.1 : en s'appuyant sur des exemples de produits typiques, décrire clairement ce que recouvrent les groupes de produits « soins corporels et hygiène », « articles de ménage et objets usuels », « cadeaux et souvenirs » et « fournitures de bureau et papeterie ». (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 11.2 : expliquer en termes simples la structure et les fonctions de la peau ainsi que les principales affections cutanées. (C2)		x (C)
Objectif d'apprentissage 11.3 : dans le domaine des soins du visage, du corps et des cheveux, faire la distinction entre les principaux produits de base en fonction de leur action principale en les désignant par les termes techniques adéquats et, le cas échéant, en décrivant les formes de vente les plus courantes. (C2)		x (C)
Objectif d'apprentissage 11.4 : expliquer de manière compréhensible et orientée sur la pratique les principes fondamentaux des cosmétiques naturels et décrire leurs avantages de manière spécifique au client. (C2)		x (C)
Objectif d'apprentissage 11.5 : décrire les principales propriétés des agents de nettoyage les plus courants ainsi que leurs principaux ingrédients. (C2)		x (C)

Champ d'apprentissage 12 : Matériaux d'exploitation, huile et accessoires automobiles		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci4a ; c1.ci3a		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 12.1 : en s'appuyant sur des exemples de produits, expliquer clairement les « matériaux d'exploitation » et « matériaux auxiliaires » pour véhicules. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 12.2 : en termes simples, citer les principales différences entre les carburants les plus courants. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 12.3 : expliquer en termes simples la fonction des additifs les plus courants (par exemple AdBlue). (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 12.4 : dans le cadre d'un cas pratique, proposer aux clients, en fonction de la saison et de leurs besoins, une sélection de produits adaptés dans le domaine des fluides et des accessoires automobiles. (C3)		x (B)
Objectif d'apprentissage 12.5 : expliquer comment ils peuvent aider les clients dans le cadre d'un cas pratique à choisir la bonne huile moteur. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 12.6 : expliquer aux clients la manipulation et l'élimination respectueuses de l'environnement des principaux matériaux d'exploitation et matériaux auxiliaires dans un scénario d'exercice. (C2)		x (B)

Champ d'apprentissage 13 : Prestation de services		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci3a ; c2.ci1b ; c2.ci2a ; c2.ci3a		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 13.1 : dans le cadre d'un cas type, mettre en œuvre la procédure générale et les points pertinents pour prendre une réservation / commande client dans l'industrie alimentaire. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 13.2 : dans le cadre d'un exercice, traiter avec compétence une simple réclamation / demande d'échange de produit conformément à la procédure générale mise en œuvre dans l'industrie alimentaire. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 13.3 : dans le cadre d'un cas pratique, conseiller les clients de manière compétente et conforme aux besoins dans leurs commandes de plateaux de fromages, choix des fromages pour la préparation de leurs propres plateaux de fromages ou préparation des plats les plus connus à base de fromages traditionnels. (C3)		x (A)
Objectif d'apprentissage 13.4 : dans le cadre d'un exercice, appliquer les principes de l'élaboration d'un plateau de fromages. (C3)		x (A)
Objectif d'apprentissage 13.5 : expliquer les mesures les plus importantes à prendre si le mauvais carburant est utilisé, afin de pouvoir soutenir autant que possible les clients dans de telles situations. (C2)		x (B)
Objectif d'apprentissage 13.6 : faire la distinction entre les différents services proposés dans le domaine des véhicules électriques et soutenir les clients en leur proposant		x (B)

l'option qui leur convient. (C3)		
Objectif d'apprentissage 13.7 : dans le cadre d'un cas pratique, conseiller aux clients un soutien compétent et axé sur les besoins lors de la commande de produits composant une assiette froide, une fondue bourguignonne / une pierrade ou pour le choix de produits en vue de la préparation d'un plat signature. (C3)		x (D)
Objectif d'apprentissage 13.8 : dans le cadre d'un exercice, appliquer les principes de conception pour la production d'une assiette froide et d'une assiette de fondue bourguignonne. (C3)		x (D)
Objectif d'apprentissage 13.9 : dans le cadre d'un exercice, fileter ou préparer les poissons les plus courants ainsi que les principaux crustacés et mollusques afin de les rendre « prêts pour la préparation » par le client. (C3)		x (D)
Objectif d'apprentissage 13.10 : appliquer de manière professionnelle la technique de découpe adéquate pour les principaux types ou morceaux de viande / poisson dans le cadre d'un exercice. (C3)		x (D)
Objectif d'apprentissage 13.11 : dans le cadre d'un cas pratique, conseiller les clients de manière solide, compétente et conforme aux besoins lors de la commande de gâteaux ou d'autres produits de confiserie et de boulangerie individuels. (C3)		x (E)
Objectif d'apprentissage 13.12 : dans le cadre d'un exercice, offrir aux clients une solution (alternative) satisfaisante et professionnelle en cas de réclamations fondées concernant des produits de boulangerie et de confiserie. (C3)		x (E)
Objectif d'apprentissage 13.13 : affiner les produits les plus courants des catégories boulangerie et confiserie en citant des exemples pratiques. (C3)		x (E)

Champ d'apprentissage 14 : Santé et sécurité au travail		
Objectifs de performance plan de formation : c2.ci1a		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 14.1 : mettre en relation les exigences légales en matière d'hygiène personnelle et opérationnelle avec leur travail quotidien dans les domaines concernés en fonction de la situation. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 14.2 : en s'appuyant sur des exemples pratiques et concrets, illustrer les exigences de sécurité et de protection de la santé au travail lors du tranchage du fromage ainsi que les règles d'hygiène / d'entretien généralement applicables à l'équipement utilisé. (C3)		x (A)
Objectif d'apprentissage 14.3 : illustrer les exigences de sécurité et de protection de la santé au travail dans les domaines spécifiques aux stations-service en s'appuyant sur des exemples pratiques concrets. (C3)		x (B)

Objectif d'apprentissage 14.4 : en s'appuyant sur des exemples pratiques et concrets, illustrer les exigences de sécurité et de protection de la santé au travail lors de la découpe des viandes et des poissons ainsi que les règles d'hygiène/d'entretien généralement applicables à l'équipement utilisé. (C3)		x (D)
Objectif d'apprentissage 14.5 : illustrer par des exemples concrets et pratiques les exigences de protection de la santé liées à la transformation de la farine (rubrique « poussière de farine ») ainsi que les principales exigences en matière de sécurité au travail et les règles d'hygiène / d'entretien généralement applicables aux outils utilisés dans le domaine de la « boulangerie maison ». (C3)		x (E)

Champ d'apprentissage 15 : Promotion des ventes et conseil aux clients		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci2b ; c1.ci3b ; c1.ci4b ; c2.ci2a		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 15.1 : analyser les différents instruments promotionnels des ventes dans la l'industrie alimentaire et indiquer les mesures d'optimisation possibles. (C4)	x	
Objectif d'apprentissage 15.2 : expliquer les critères de présentation habituels dans l'industrie alimentaire, dans les différents secteurs / champs d'apprentissage en s'appuyant sur des exemples pratiques. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 15.3 : formuler des arguments adéquats dans le cadre de cas pratiques pour mettre en avant le bénéfice client dans les différents secteurs (champs d'apprentissage). (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 15.4 : en citant des exemples pratiques, justifier de manière axée sur le client et compréhensible les différences de prix entre des produits comparables dans les secteurs / champs d'apprentissage respectifs en soulignant les principales différences en matière de qualité ou de caractéristiques d'origine. (C5)	x	
Objectif d'apprentissage 15.5 : montrer comment stocker chaque produit au mieux à la maison pour éviter les pertes de qualité. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 15.6 : dans le cadre d'un cas pratique, conseiller le client sur les principales recommandations en matière de tailles de portions par personne dans les gammes fruits & légumes, céréales et pain et boissons. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 15.7 : dans le cadre d'un exercice, élaborer des activités de vente thématiques ou saisonnières de manière autonome dans différents secteurs (champs d'apprentissage). (C4)		x (A) x (B) x (C) x (D) x (E)

Objectif d'apprentissage 15.8 : élaborer des exemples pratiques concernant les propositions de produits correspondant aux besoins des clients pour les différents secteurs / champs d'apprentissage et les compléter, selon la situation, par un récit visant à promouvoir les ventes. (C3)		x (A) x (B) x (C) x (D) x (E)
Objectif d'apprentissage 15.9 : analyser de manière professionnelle la présentation des fruits et légumes selon différents critères (p. ex., « producteur / excréteur d'éthylène », présentation créative) afin d'identifier d'éventuelles mesures d'optimisation. (C4)		x (A)
Objectif d'apprentissage 15.10 : décrire la meilleure manière de traiter les fruits exotiques en fonction de leur utilisation et, si nécessaire, comment les présenter au mieux. (C3)		x (A)
Objectif d'apprentissage 15.11 : dans le cadre d'un exercice, calculer pour les clients, pour les principaux plats à base de fromage (par exemple la fondue ou la raclette), la quantité nécessaire de produits en fonction des besoins individuels, du nombre total de personnes, de la composition et de la conception de menu proposée. (C3)		x (A)
Objectif d'apprentissage 15.12 : dans le cadre d'un exercice, conseiller les clients en tenant compte de leurs besoins individuels en matière d'intolérances / d'allergies les plus courantes ou des principaux régimes dans toutes les gammes de produits (sections). (C3)		x (A) x (C)
Objectif d'apprentissage 15.13 : dans le cadre d'un exercice, présenter des arguments justifiant la différence de prix entre des produits similaires comparables du secteur BIO/ Réforme, selon les besoins du client, en soulignant clairement les principales différences de qualité ou de processus de fabrication. (C4)		x (C)
Objectif d'apprentissage 15.14 : formuler des recommandations et conseils sur les méthodes de préparation des légumineuses, des algues et des principaux types de céréales. (C3)		x (C)
Objectif d'apprentissage 15.15 : dans le cadre d'un exercice, calculer pour les clients, pour les principaux plats de viande et de poisson (par exemple la fondue de poisson, les grillades, les spaghetti bolognaise), la quantité nécessaire de produits en tenant compte de leurs besoins individuels, du nombre total de personnes et de la composition et de la conception du menu proposée. (C3)		x (D)
Objectif d'apprentissage 15.16 : dans le cadre d'un exercice, présenter des arguments justifiant les différences de prix entre des produits similaires et comparables dans le secteur de la viande et du poisson en soulignant clairement les principales différences de qualité ou de caractéristiques d'origine. (C4)		x (D)
Objectif d'apprentissage 15.17 : formuler des recommandations et conseils sur les principaux morceaux de viande / poisson en matière de méthodes et de temps de préparation. (C3)		x (D)
Objectif d'apprentissage 15.18 : décrire les techniques de présentation courantes qui favorisent les ventes sur le marché de la viande / du poisson. (C2)		x (D)

Objectif d'apprentissage 15.19 : dans le cadre d'un exercice, calculer pour les clients, pour les principaux produits de boulangerie et de confiserie (par exemple la taille des gâteaux ou la quantité de pain pour la fondue), la quantité nécessaire de produits en tenant compte de leurs besoins individuels, du nombre total de personnes et de la composition et de la conception du menu proposée. (C3)		x (E)
Objectif d'apprentissage 15.20 : dans le cadre d'un exercice, présenter des arguments justifiant les différences de prix entre des produits similaires et comparables dans le secteur de la boulangerie et de la confiserie en soulignant clairement les principales différences de qualité ou de processus de fabrication. (C4)		x (E)
Objectif d'apprentissage 15.21 : expliquer clairement comment déguster au mieux les principaux produits de boulangerie et de confiserie en tenant compte de la qualité sensorielle. (C3)		x (E)

Champ d'apprentissage 16 : Tendances et innovations		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci3b ; c3.ci2a ; c3.ci3a		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 16.1 : se tenir informé des tendances nutritionnelles et en matière de produits via les canaux d'information standard du secteur. (C2)		x (A) x (B) x (C) x (D) x (E)
Objectif d'apprentissage 16.2 : développer des récits adéquates pour le conseil à la clientèle en matière de tendances nutritionnelles et de produits dans son domaine d'approfondissement. (C4)		x (A) x (B) x (C) x (D) x (E)
Objectif d'apprentissage 16.3 : à l'aide d'exemples concrets de produits / services, présenter les principales tendances observables dans l'industrie alimentaire. (C2)		x (A) x (B) x (C) x (D) x (E)
Objectif d'apprentissage 16.4 : élaborer des récits efficaces sur le plan des ventes pour les principaux produits saisonniers et typiques du secteur de la boulangerie et de la confiserie en se basant sur sa connaissance de leur composition et de leur fabrication. (C3)		x (E)

Champ d'apprentissage 17 : Écologie et durabilité		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci3b ; c3.ci2b		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 17.1 : faire la distinction entre les principaux labels du secteur en fonction de leur importance dans les domaines de l'écologie, de la durabilité et de la nutrition. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 17.2 : pour le conseil à la clientèle, élaborer des exemples de récits en présentant des arguments solides sur les caractéristiques essentielles des principaux labels du secteur. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 17.3 : expliquer clairement l'importance des aspects liés à l'écologie et à la durabilité pour l'industrie alimentaire. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 17.4 : expliquer les mesures opérationnelles pouvant être mises en œuvre pour réduire le gaspillage alimentaire. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 17.5 : analyser de manière critique son propre usage des aliments en termes d'écologie, de durabilité et de gaspillage alimentaire. (C4)	x	
Objectif d'apprentissage 17.6 : montrer les points de recyclage pertinents pour l'industrie alimentaire en décrivant leur importance en matière d'écologie et de durabilité. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 17.7 : identifier des mesures opérationnelles possibles pour l'industrie alimentaire afin d'augmenter l'efficacité énergétique et de minimiser les émissions de gaz à effet de serre. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 17.8 : faire la distinction entre les principaux labels cosmétiques naturels du secteur en termes de santé, de durabilité écologique et d'éthique. (C2)		x (C)
Objectif d'apprentissage 17.9 : expliquer dans des termes simples les caractéristiques des agents de nettoyage et de lavage biologiques en matière d'écologie et de durabilité. (C2)		x (C)

Champ d'apprentissage 18 : Intérêts et développement du secteur		
Objectifs de performance plan de formation : c1.ci1c ; c3.ci1a ; c3.ci2a		
	Base	Appro.
Objectif d'apprentissage 18.1 : présenter les principaux développements intervenus dans l'industrie alimentaire au cours des dernières années en les illustrant par des exemples. (C2)	x	
Objectif d'apprentissage 18.2 : identifier les acteurs étroitement liés à l'industrie agroalimentaire par le biais d'interfaces afin de les influencer directement ou indirectement. (C3)	x	
Objectif d'apprentissage 18.3 : identifier les principaux fabricants / producteurs de l'industrie alimentaire et, de leur point de vue opérationnel, les concurrents les plus importants. (C2)	x	

Objectif d'apprentissage 18.4 : en utilisant des produits ou des services sélectionnés, présenter de manière plausible des prévisions d'évolution et de tendances dans l'industrie alimentaire. (C3)		x (A) x (B) x (C) x (D) x (E)
--	--	---

Légende des modules d'approfondissement :

- (A) = l'objectif d'apprentissage d'approfondissement « Alimentation et produits frais »
- (B) = l'objectif d'apprentissage d'approfondissement « Kiosque / commerce de proximité »
- (C) = l'objectif d'apprentissage d'approfondissement « Conseil BIO / Réforme »
- (D) = l'objectif d'apprentissage d'approfondissement « Conseil viande / poisson »
- (E) = l'objectif d'apprentissage d'approfondissement « Boulangerie maison »

3 Etablissement et approbation

Le présent catalogue des objectifs d'apprentissage a été établi par la branche de formation et d'examen signataire et, conformément aux art. 25, par. 4, let. B et art. 26 par. 1 de l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'assistant-e du commerce de détail avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) du 18 mai 2021, approuvé par Formation du Commerce de détail Suisse (FCS), après prise de position de la commission pour le développement professionnel et la qualité dans le commerce de détail. Il se réfère au plan de formation du 18 mai 2021 sur la formation professionnelle initiale d'assistant-e du commerce de détail avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

Branche de formation et d'examen «°Alimentation°»

Dübendorf, 16 juin 2021

Le Directeur VELEDES Bildung

sig. Charly Solenthaler

Charly Solenthaler

Berne, 12 juin 2020

Formation du Commerce de détail Suisse (FCS)

Le Président

Le Directeur

sig. René Graf

sig. Sven Sievi

René Graf

Sven Sievi