



ATLA



LA COOPÉRATION AGRICOLE
LAITIÈRE

CQP LABORANTIN(E) DANS LA TRANSFORMATION LAITIÈRE

Référentiel 2021





Sommaire

CQP Laborantin(e) dans
la Transformation Laitière
Référentiels 2021

03

REFERENTIEL EMPLOI

- Mission générale
- Situation hiérarchique
- Relations fonctionnelles
- Activités types
- Variabilité de la situation professionnelle

04

REFERENTIEL D'ACTIVITES

07

REFERENTIEL DE COMPETENCES

- Savoirs
- Savoir-Faire

15

REFERENTIEL D'EVALUATION

REFERENTIEL EMPLOI

Mission générale	Le/la Laborantin(e) dans la transformation laitière contrôle et analyse la conformité des produits laitiers aux différents stades de leur fabrication dans le cadre du plan de contrôle. Il/elle étalonne les appareils de mesures et respecte les modes opératoires et protocoles analytiques. Il/elle enregistre et interprète les résultats des analyses.
Situation hiérarchique	Sous la responsabilité d'un responsable de laboratoire ou de son adjoint
Relations fonctionnelles	- Le service laboratoire - Les services concernés par les analyses (qualité, production, station d'épuration...) - Le service maintenance pour l'entretien et la maintenance des appareils et des locaux.
Principales activités	- Connaître les produits laitiers et leurs procédés de fabrication pour prélever des échantillons et interpréter les résultats d'analyses. - Réaliser des analyses avec du matériel spécifique. - Appliquer les procédures permettant la maîtrise des risques liés à la sécurité, l'hygiène et l'environnement. - Organiser son travail, coopérer et communiquer avec ses interlocuteurs.
Variabilité	- Variabilité liée à la conduite des appareils - Variabilité liée à la technologie des appareils utilisés - Variabilité liée aux types d'analyses à effectuer (physico-chimie et/ou bactériologie) - Variabilité liée à l'utilisation de logiciel de gestion de production (saisie de résultats, stock...) - Variabilité liée à la diversité de produits à analyser - Variabilité liée à la nature et l'importance des : - o Activités de maintenance préventives ou/et curatives - o Activités de transmission de savoir-faire (formation, tutorat) - o Relation de travail (traitement et exploitation des données, groupe de résolutions de problèmes) - o Activités de préparations d'analyses - o Activités de suivi métrologique.

REFERENTIEL D'ACTIVITES

Le référentiel d'activités est organisé en 4 Blocs de Compétences (BC).

(BC = ensemble homogène et cohérent de compétences pouvant faire face à l'exercice autonome d'une activité professionnelle et pouvant être évaluées et validées).

BC1	BC2	BC3	BC4
Connaître les produits laitiers et leur procédé de fabrication pour prélever des échantillons et interpréter les résultats d'analyses	Réaliser des analyses avec du matériel spécifique.	Appliquer les procédures permettant la maîtrise des risques liés à la sécurité, l'hygiène et l'environnement.	Organiser son travail, coopérer et communiquer avec ses interlocuteurs

BC1 : CONNAITRE LES PRODUITS LAITIERS ET LEURS PROCÉDES DE FABRICATION POUR PRÉLEVER DES ÉCHANTILLONS ET INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES

Prise d'échantillons

- Il/elle prend connaissance du plan de contrôle des produits laitiers ainsi que des programmes de production et des modifications éventuelles apportées à ceux-ci.
- Il/elle réalise des prises d'échantillons (produits laitiers, eau, air...) suivant un plan de prélèvement ou récupère les échantillons sur les lieux de production.
- Il/elle procède à la préparation, l'identification et la conservation des échantillons à analyser selon la nature des analyses plus ou moins complexes à réaliser

Interprétation / Traçabilité

- Il/elle enregistre et/ou vérifie l'enregistrement automatique des données (identification des échantillons, résultats d'analyses ...), sur les supports prévus à cet effet (fiches de suivi, logiciels...) et s'assure de la traçabilité des analyses.
- Il/elle interprète au fur et à mesure les données par rapport aux éventuelles limites de conformités existantes et procédures qualité et rend compte périodiquement des résultats de ses contrôles.
- Il/elle participe à l'exploitation des résultats au regard des caractéristiques des produits laitiers en lien avec leur procédé de fabrication.

BC2 : RÉALISER DES ANALYSES AVEC DU MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

Préparation du poste de travail

- Il/elle procède à la vérification de son matériel.

- Il/elle prépare la zone de travail (paillasse) et l'organisation du suivi de son activité (table de passe d'échantillons, fiches d'enregistrement des résultats, ouverture logiciel...).
- Il/elle effectue toutes les opérations préalables et indispensables au démarrage de ses appareils (montage de pièces, approvisionnement...).
- Il/elle alimente son poste en consommables.
- Il/elle prépare, le cas échéant, les étalons nécessaires à son activité (étalons purs, gammes...).

Réalisation des analyses

- Il/elle respecte le programme d'analyses.
- Il/elle réalise les analyses simples ou complexes dans le respect des modes opératoires et protocoles analytiques : bonnes pratiques de manipulation et utilisation des appareils (démarrage, vérification, réglage ...).
- Il/elle surveille l'alimentation des appareils en consommables.
- Il/elle effectue l'arrêt de l'/des appareil(s) (en fin de série, en cas de dysfonctionnement...).
- Il/elle procède, le cas échéant, aux opérations de maintenance de 1^{er} niveau définies pour le poste de travail.

Surveillance des analyses

- Il/elle s'assure en permanence du bon déroulement des analyses en prenant garde aux différents points de vigilance (zone stérile, respect BPL, fonctionnement appareils ...)
- Il/elle peut participer à la validation des analyses (chaîne inter-laboratoire, ETG...)
- Il/elle participe à la mise en place des actions correctives en cas de dérive.
- Il/elle effectue les suivis et relevés métrologiques (étalonnages...).
- Il/elle calibre les appareils puis assure le suivi de calibration des appareils.
- Il/elle surveille l'état et le bon fonctionnement des appareils et les différents paramètres de mesure.
- Il/elle détecte les non-conformités et les dysfonctionnements éventuels des appareils, fait appel aux personnes compétentes (maintenance, qualité, responsable de service), aide, si possible, ces dernières pour l'établissement du diagnostic, et en réfère à son supérieur hiérarchique.

BC3 : APLIQUER LES PROCÉDURES PERMETTANT LA MAITRISE DES RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ, L'HYGIÈNE ET L'ENVIRONNEMENT

- Il/elle arrive au poste de travail avec une tenue réglementaire en respectant les procédures de sécurité (comportement adapté, EPI portés, rampe d'escalier tenue...) et les standards d'hygiène en lien avec l'environnement du laboratoire.
- Il/elle procède à la vérification de son matériel et de sa zone de travail par rapport à la sécurité, l'hygiène et l'environnement.

- Il/elle procède au nettoyage systématique de ses appareils, du matériel et de son environnement et range le matériel.
- Il/elle détecte les situations dangereuses qui peuvent se présenter et réagit conformément aux procédures applicables dans l'entreprise.
- Il/elle respecte le tri sélectif à son poste (verrerie, déchets d'activité de soin, déchets dangereux, plastique, déchets organiques ...).
- Il/elle contribue à réduire les consommations de ressources (eau, énergies...).

BC4 : ORGANISER SON TRAVAIL, COOPERER ET COMMUNIQUER AVEC SES INTERLOCUTEURS

S'organiser

- Il/elle connaît les enjeux de son poste, les éléments de contexte et les orientations stratégiques de son entreprise.
- Il/elle prend connaissance des programmes d'analyses et des modifications éventuelles.
- Il/elle prépare l'organisation du suivi de l'activité de son poste (relatif aux documents de suivi).

Communiquer - Coopérer

- Il/elle s'informe et transmet les consignes.
- Il/elle communique avec les collègues du laboratoire, les opérateurs et conducteurs chargés de la production et avec les autres services.
- Il/elle alerte les personnes habilitées, en cas de niveau bas de stock de produits de laboratoire.
- Il/elle informe et rend compte à sa hiérarchie.
- Il/elle participe aux activités de l'équipe (courtes réunions, informations ponctuelles...).
- Il/elle participe à l'intégration / formation de nouveaux collègues.

REFERENTIEL DE COMPETENCES

BLOC DE COMPETENCES 1 : CONNAITRE LES PRODUITS LAITIERS ET LEURS PROCEDES DE FABRICATION POUR PRELEVER DES ECHANTILLONS ET INTERPRETER LES RESULTATS D'ANALYSES

Savoirs	Savoir-faire professionnels
CONNAISSANCE DES PRODUITS LAITIERS	
S1 – Être Capable (EC) de citer les produits transformés dans l'entreprise.	
S2 - EC de lister les différentes étapes de transformation des produits fabriqués dans l'entreprise.	
S3 - EC de citer les composants et les principales caractéristiques des matières premières laitières transformées et d'identifier leurs principaux risques d'altération.	SFP1 - Être Capable (EC) d'identifier les différents types de matières premières laitières, d'encours et de produits transformés et d'apprécier leur état en fonction des standards.
S4 - EC de citer les compositions des produits fabriqués, transformés et d'identifier leurs principaux risques d'altération.	SFP2 - EC d'identifier les conséquences d'une contamination détectée lors d'un prélèvement sur le produit ou l'environnement.
S5 - EC de citer les principaux phénomènes physico-chimiques pour la transformation des matières premières travaillées.	
S6 - EC de citer les germes du lait et des matières premières (pathogène ou non) et connaître les conséquences en cas de contamination.	
PRÉLEVER DES ECHANTILLONS ET EXPLOITER LES RÉSULTATS	
S7 - EC de présenter et de justifier le plan de contrôle produit-process.	SFP3 - EC de réaliser ou faire réaliser des prélèvements (matières premières, encours, produits finis) dans le respect du plan de contrôle interne.
S8 - EC d'identifier les matériels nécessaires aux prélèvements et d'expliquer leur principe de fonctionnement.	SFP4 - EC de procéder à la préparation, l'identification et la conservation des échantillons à analyser selon la nature des analyses plus ou moins complexes à réaliser.
S9 - EC de justifier les différents types de prélèvements (prélèvement sur les produits, prélèvement sur l'environnement de production « Eau, Air, Surface »).	SFP5 - EC de prélever les échantillons selon le protocole adapté.
	SFP6 - EC d'enregistrer et/ou vérifier l'enregistrement automatique des données et de comparer les données par rapport aux standards.
S10 - EC d'identifier les matériels nécessaires aux contrôles et d'expliquer leur principe de fonctionnement.	SFP7 - EC de rendre compte périodiquement des résultats de ses contrôles.

QUALITÉ

S11 - EC de citer les démarches qualité de l'entreprise (certifications) et de son poste de travail (standards, paramètres, critères de conformités) et de citer les contrôles effectués par lui-même ou le service concerné.	
S12- EC de lister les documents qualité de son poste.	SFP8 - EC d'exécuter son activité en respectant les procédures qualité (procédures qualité, protocoles analytiques, modes opératoires...).
S13 - EC d'expliquer les standards de contrôle par rapport à des notions de risques et d'exigences clients (HACCP, CCP, PrPo).	SFP9 - EC d'identifier les écarts en référence à des normes (réglementaires, qualité ou spécifiques aux analyses réalisées), et d'alerter en cas de non-conformité des résultats.
S14 - EC de comprendre, d'analyser des données et de les comparer à des standards et/ou des procédés.	

TRAÇABILITÉ

S15 - EC d'expliquer le but de la traçabilité d'un produit et d'un échantillon.	SFP10 – EC de citer les documents/enregistrements nécessaires à la traçabilité des analyses.
	SFP11 - EC de s'assurer de la réalisation des enregistrements nécessaires pour assurer la traçabilité des analyses.

BLOC DE COMPETENCES 2 : RÉALISER DES ANALYSES AVEC DU MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

Savoirs	Savoir-faire professionnels
RÉALISATION D'ANALYSES	
S1 - Être Capable (EC) de décrire les bonnes pratiques de laboratoire.	SFP1 - Être Capable (EC) d'appliquer les règles de bonnes pratiques de laboratoire.
S2 - EC de citer l'ensemble des analyses permettant de caractériser les produits (bactériologie, physico-chimie, analyses sensorielles).	SFP2 - EC d'effectuer toutes les analyses simples ou complexes et de gérer les consommables et verreries.
S3 - EC de citer les analyses et mesures effectuées pour contrôler l'état et la composition des matières premières, encours et produits finis.	
S4 - EC de distinguer les différentes méthodes : méthodes de référence, méthodes alternatives.	
S5 - EC de présenter et expliquer les procédures / modes opératoires / méthodes de référence à son poste.	SFP3 - EC de vérifier la disponibilité des consommables, matériels, équipements nécessaires à l'exécution des travaux et en contrôler l'état.
	SFP4 - EC d'appliquer et de respecter les modes opératoires et les protocoles analytiques : bonnes pratiques de manipulation et utilisation des appareils (démarrage, vérification, réglage...).
	SFP5 - EC de s'assurer du bon déroulement des analyses en prenant garde aux différents points de vigilance.
	SFP6 - EC d'effectuer les suivis et relevés métrologiques (étalonnages...), le cas échéant.
S6 - EC de présenter les limites de conformité aux analyses ainsi que les calculs.	SFP7 - EC d'assurer la cohérence de la saisie des résultats.
S7 - EC de décrire l'objectif d'un essai d'aptitude et d'un échantillon à teneur garantie.	SFP8 - EC d'effectuer l'analyse et d'alerter si besoin.
S8 - EC de citer les différentes analyses (physico-chimiques et microbiologiques) par matrice.	SFP9 - EC d'effectuer les analyses physico-chimiques et microbiologiques.
S9 - EC de définir un micro-organisme, connaître son environnement, ses paramètres de croissance (O ₂ , °C, sucres, antibiotiques ...) et son cycle de reproduction.	SFP10 - EC de différencier les germes et leurs paramètres de culture.
S10 - EC de décrire les composants d'un milieu de culture et leur utilité.	SFP11 - EC de mettre en culture les bactéries.
S11 - EC de décrire la mise en culture des germes (outils, type d'ensemencements liquide ou solide, numération, dilution, incubation...).	

UTILISATION DU MATERIEL SPÉCIFIQUE

S12 - EC de localiser et décrire les circuits fonctionnels des appareils d'analyses.	SFP12 - EC de procéder à la mise en route et à l'arrêt des appareils d'analyses en respectant les procédures en vigueur.
S13 - EC de décrire les principaux organes des appareils d'analyses et de décrire leur fonctionnement.	SFP13 - EC de procéder à la vérification de son matériel. SFP14 - EC d'effectuer toutes les opérations préalables et indispensables au démarrage de ses appareils (montage de pièces, approvisionnement...).
S14 - EC d'expliquer les paramètres de conduite et de réglage des appareils relevant de la responsabilité du/de la laborantin(e).	SFP15 - EC d'assurer avec méthode la conduite et le réglage des appareils (appliquer les procédures, approvisionner les appareils, contrôler les paramètres de fonctionnement).
S15 – EC d'expliquer l'intérêt de réaliser des étalons.	SFP16 - EC de préparer, le cas échéant, les étalons nécessaires à son activité (étalons purs, gammes ...).
S16 - EC d'expliquer le principe de l'infra-rouge et les différentes parties de l'appareil.	
S17 - EC de citer les dysfonctionnements les plus fréquents et d'expliquer les actions correctives à mettre en œuvre sur ses appareils.	SFP17 - EC de repérer les dysfonctionnements et alerter si besoin.
	SFP18 - EC de procéder aux activités d'entretien et de maintenance relevant de la responsabilité du/de la laborantin(e).
S18 - EC de citer et reconnaître les différents équipements périphériques mis à disposition (sorbonnes, hottes, étuves...).	SFP19 - EC de vérifier le bon fonctionnement des équipements périphériques.

BLOC DE COMPETENCES 3 : APPLIQUER LES PROCÉDURES PERMETTANT LA MAITRISE DES RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ, À L'HYGIÈNE ET À L'ENVIRONNEMENT

Savoirs	Savoir-faire professionnels
SÉCURITÉ	
S1 – Être capable (EC) de citer les principaux éléments du « Document unique d'évaluation des risques » de l'entreprise.	
S2 - EC de citer les zones à risques et les différents types de danger.	SFP1 - Être capable (EC) de respecter les procédures et consignes en matière de prévention et d'accident (comportement adapté, EPI portés, rampe d'escalier tenue, fiches de sécurité connues, sauveteurs secouristes du travail connus.....) et d'alerter en cas de dysfonctionnement.
S3 - EC de citer les règles de sécurité de sa zone de travail et les règles élémentaires de gestes et postures de son activité.	SFP2 - EC de respecter les règles de sécurité du poste et d'appliquer les règles élémentaires de gestes et postures.
S4 - EC de nommer, localiser et justifier l'utilisation des différentes protections individuelles et collectives.	SFP3 - EC d'utiliser impérativement les protections individuelles et collectives.
S5 - EC d'identifier la nature des dangers liés à l'utilisation des produits d'analyses (risques chimiques, biologiques) et leurs conséquences (brûlure, coupure, blessure, électrocution, asphyxie...).	
S6 - EC de décrire les procédures concernant le verre et objets tranchants.	SFP4 - EC de gérer les objets en verre et tranchants en cas de casse.
S7 - EC de décrire les procédures concernant les déchets d'activité de soin (résidus biologiques).	SFP5 - EC de gérer les déchets d'activité de soin (résidus biologiques).
S8 - EC de repérer les responsabilités et champs d'intervention de chacun dans l'entreprise (CSSCT, service sécurité, secouristes, incendie...).	SFP6 - EC d'alerter la personne adéquate en cas d'accident, d'incident ou de presque accident. SFP7 - EC de connaître la démarche à suivre en cas d'accident, d'incendie, d'incident, ou de presque accident.
HYGIÈNE	
S9 - EC d'identifier les sources de contamination et d'établir les liens de cause à effet entre les contaminations et la gestion de la qualité hygiénique des produits.	SFP8 - EC de procéder au nettoyage, à la désinfection et au rangement du poste selon les procédures établies.
S10 - EC d'expliquer l'incidence des facteurs favorables au développement microbien sur l'altération des produits.	
S11 - EC d'identifier les produits et les matériels de nettoyage nécessaires à l'entretien de son poste.	
S12 - EC de décrire les procédures du plan d'hygiène qui s'appliquent à son poste.	

ENVIRONNEMENT

S13 - EC d'identifier les différents types de déchets (DIS, DIB...) ou de rejets (verre, chimiques, biologiques, cartons...) présents dans son cadre de travail.	SFP9 - EC de réaliser le tri sélectif.
S14 - EC d'identifier les sources d'énergies utilisées sur le poste.	SFP10 - EC de contribuer à minimiser les déchets et les rejets.
S15 - EC d'identifier les risques d'atteinte à l'environnement et les moyens de protection.	SFP11 - EC de contribuer à optimiser les consommations d'énergie.
	SFP12 - EC de mettre en œuvre les procédures en cas de risques d'atteinte à l'environnement.

BLOC DE COMPETENCES 4 : ORGANISER SON TRAVAIL, COOPÉRER ET COMMUNIQUER AVEC SES INTERLOCUTEURS

Savoirs	Savoir-faire professionnels
S1 - Être capable (EC) d'expliquer les enjeux de son poste et les orientations de son entreprise.	
S2 - EC de décrire l'organisation de son secteur (de l'équipe, de son service) et le rôle de ses différents interlocuteurs pour informer efficacement.	SPF1 - Être capable (EC) d'échanger avec les différents interlocuteurs de son service et de favoriser la circulation de l'information.
S3 – EC de citer les moyens pour communiquer efficacement et pour s'assurer du passage de l'information.	SFP2 – EC de s'exprimer clairement à l'oral comme à l'écrit et d'utiliser le vocabulaire technique. SFP3 - EC de prendre connaissance des consignes nécessaires à la réalisation de son travail. SFP4 – EC de transmettre un message exploitable, clair et structuré, à l'interlocuteur concerné. SFP5 - EC de faire remonter des informations. SPF6 - EC de rendre compte de façon formelle, oralement ou par écrit, à son responsable hiérarchique (problèmes rencontrés, solutions apportées, résultats obtenus...).
S4 - EC de citer les règles de rédaction de notes et d'analyses en milieu professionnel.	SFP7 - EC de rédiger une note simple. SFP8 - EC de rédiger la synthèse des résultats d'analyses.
S5 - EC de lister et d'expliquer l'utilité de l'ensemble des documents de travail mis à disposition au poste (modes opératoires, protocoles d'analyse, consignes, instructions de travail, documents de suivi et d'enregistrement...).	SFP9 – EC d'identifier les informations nécessaires à ses activités. SFP10 - EC de choisir et organiser les informations utiles au poste. SFP11 - EC d'expliquer l'utilité de l'ensemble des documents de travail mis à sa disposition.
S6 - EC d'expliquer le circuit et l'utilisation des informations enregistrées aux postes de travail.	SFP12 – EC de saisir et d'enregistrer correctement les informations demandées
S7 - EC de résoudre un problème simple en faisant appel à des notions de calcul.	
S8 – EC de traiter et d'analyser des informations.	SPF13 - EC d'utiliser les moyens et méthodes nécessaires pour traiter une information simple, proposer des résultats et des conclusions dans une situation professionnelle déterminée. SPF14 - EC de proposer des améliorations d'ordre technique ou organisationnel, ou de participer à un processus d'amélioration du même ordre. SFP15 - EC d'intégrer une nouvelle personne au poste de travail.

S9 - EC de citer les actions à mener et les informations à transmettre pour l'accueil et l'intégration d'un nouvel embauché.	SFP16 - EC d'expliquer de manière pédagogique un mode opératoire, ou une instruction en vue de la formation d'une personne au poste de travail.
	SFP17 - EC de contribuer à former et d'intégrer une personne au poste de travail.

REFERENTIEL D'EVALUATION

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES		REFERENTIEL D'EVALUATION	
	Savoirs	Savoir-faire professionnels	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPETENCES 1 : CONNAITRE LES PRODUITS LAITIERS ET LEURS PROCEDES DE FABRICATION POUR PRELEVER DES ECHANTILLONS ET INTERPRETER LES RESULTATS D'ANALYSES	CONNAISSANCE DES PRODUITS LAITIERS			
	S1 – Être Capable (EC) de citer les produits transformés dans l'entreprise.		Test de connaissances.	CE1 - Présentation des produits transformés dans l'entreprise.
	S2 - EC de lister les différentes étapes de transformation des produits fabriqués dans l'entreprise.		Observation au poste de travail.	CE2 – Description des étapes de transformation des produits fabriqués dans l'entreprise.
	S3 - EC de citer les composants et les principales caractéristiques des matières premières laitières transformées et d'identifier leurs principaux risques d'altération.	SFP1 - Être Capable (EC) d'identifier les différents types de matières premières laitières, d'encours et de produits transformés et d'apprécier leur état en fonction des standards.	Entretien en situation professionnelle.	CE3 - Identification et appréciation des matières premières laitières, en-cours et produits finis. CE4 – Présentation des principaux risques d'altération. CE5 – Explication des conséquences possibles de contamination lors d'un prélèvement.
	S4 - EC de citer les compositions des produits fabriqués, transformés et d'identifier leurs principaux risques d'altération.	SFP2 - EC d'identifier les conséquences d'une contamination détectée lors d'un prélèvement sur le produit ou l'environnement.		
	S5 - EC de citer les principaux phénomènes physico-chimiques pour la transformation des matières premières travaillées.			CE6 - Citation des principaux phénomènes physico-chimiques.
	S6 - EC de citer les germes du lait et des matières premières (pathogène ou non) et connaître les conséquences en cas de contamination.			CE7 – Présentation des différents germes présents dans le lait et dans les matières premières (pathogènes ou non).
	PRÉLEVER DES ECHANTILLONS ET EXPLOITER LES RÉSULTATS			
	S7 - EC de présenter et de justifier le plan de contrôle produit-process.	SFP3 - EC de réaliser ou faire réaliser des prélèvements (matières premières, encours,	Test de connaissances.	CE8 – Présentation et justification du plan de contrôle produit-process.

BLOC DE COMPETENCES 1 : (suite)		produits finis) dans le respect du plan de contrôle interne.	Observation au poste de travail. Entretien en situation professionnelle.	CE9 – Réalisation de prélèvements (matières premières, en-cours, produits finis) dans le respect du plan de contrôle interne.
	S8 - EC d'identifier les matériels nécessaires aux prélèvements et d'expliquer leur principe de fonctionnement.	SFP4 - EC de procéder à la préparation, l'identification et la conservation des échantillons à analyser selon la nature des analyses plus ou moins complexes à réaliser.		CE10 – Identification des matériels nécessaires aux prélèvements et d'explication de leur principe de fonctionnement. CE11 – Préparation, l'identification et la conservation des échantillons à analyser
	S9 - EC de justifier les différents types de prélèvements (prélèvement sur les produits, prélèvement sur l'environnement de production « Eau, Air, Surface »).	SFP5 - EC de prélever les échantillons selon le protocole adapté.		CE12 – Présentation et justification des différents types de prélèvements (prélèvement sur les produits, prélèvement sur l'environnement de production « Eau, Air, Surface »).
		SFP6 - EC d'enregistrer et/ou vérifier l'enregistrement automatique des données et de comparer les données par rapport aux standards.		CE13 - Enregistrement des données et comparaison des données par rapport aux standards.
	S10 - EC d'identifier les matériels nécessaires aux contrôles et d'expliquer leur principe de fonctionnement.	SFP7 - EC de rendre compte périodiquement des résultats de ses contrôles.		CE14 - Présentation des matériels nécessaires aux contrôles et explication de leur principe de fonctionnement.
	QUALITÉ			
	S11 - EC de citer les démarches qualité de l'entreprise (certifications) et de son poste de travail (standards, paramètres, critères de conformité) et de citer les contrôles effectués par lui-même ou le service concerné.		Test de connaissances. Observation au poste de travail.	CE15 – Présentation de la démarche qualité de l'entreprise ainsi que les contrôles effectués par lui-même ou le service concerné.

BLOC DE COMPETENCES 1 : (suite)	S12 - EC de lister les documents qualité de son poste.	SFP8 - EC d'exécuter son activité en respectant les procédures qualité (procédures qualité, protocoles analytiques, modes opératoires...).	Entretien en situation professionnelle.	CE16 – Présentation des documents et des procédures qualité applicables à son poste.
	S13 - EC d'expliquer les standards de contrôle par rapport à des notions de risques et d'exigence clients (HACCP, CCP, PrPo).	SFP9 - EC d'identifier les écarts en référence à des normes (réglementaires, qualité ou spécifiques aux analyses réalisées), et d'alerter en cas de non-conformité des résultats.		CE17 – Explication des standards de contrôle par rapport à des notions de risques et d'exigences clients
	S14 - EC de comprendre, analyser des données et de les comparer à des standards et/ou des procédés.			CE18 – Identification d'écarts en référence à des normes (réglementaires, qualité ou spécifiques aux analyses réalisées), et alerter en cas de non-conformité des résultats.
	TRAÇABILITÉ			
	S15 - EC d'expliquer le but de la traçabilité d'un produit et d'un échantillon.	SFP10 - EC de citer les documents / enregistrements nécessaires à la traçabilité des analyses.	Test de connaissances.	CE19 – Explication et justification du but de la traçabilité d'un produit et d'un échantillon.
		SFP11 - EC de s'assurer de la réalisation des enregistrements nécessaires pour assurer la traçabilité des analyses.	Observation au poste de travail.	CE20 – Présentation des documents / enregistrements nécessaires à la traçabilité des analyses.
		Entretien en situation professionnelle.		

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES		REFERENTIEL D'EVALUATION	
	Savoirs	Savoir-faire professionnels	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPETENCES 2 : RÉALISER DES ANALYSES AVEC DU MATÉRIEL SPÉCIFIQUE	RÉALISATION D'ANALYSES			
	S1 - Être Capable (EC) de décrire les bonnes pratiques de laboratoire.	SFP1 - Être Capable (EC) d'appliquer les règles de bonnes pratiques de laboratoire.	Test de connaissances. Observation au poste de travail. Entretien en situation professionnelle.	CE1 – Description et application des bonnes pratiques de laboratoire.
	S2 - EC de citer l'ensemble des analyses permettant de caractériser les produits (bactériologie, physico-chimie, analyses sensorielles).	SFP2 - EC d'effectuer toutes les analyses simples ou complexes et de gérer les consommables et verreries.		CE2 – Présentation de l'ensemble des analyses permettant de caractériser les produits.
	S3 - EC de citer les analyses et mesures effectuées pour contrôler l'état et la composition des matières premières, encours et produits finis.			CE3 – Présentation des analyses et mesures effectuées pour contrôler l'état et la composition des matières premières, encours et produits finis.
	S4 – EC de distinguer les différentes méthodes : méthodes de référence, méthodes alternatives.			CE4 - Présentation des différentes méthodes d'analyses.
				SFP3 - EC de vérifier la disponibilité des consommables, matériels, équipements nécessaires à l'exécution des travaux et en contrôler l'état.
	S5 - EC de présenter et expliquer les procédures / modes opératoires / méthodes de référence à son poste.	SFP4 - EC d'appliquer et de respecter les modes opératoires et les protocoles analytiques : bonnes pratiques de manipulation et utilisation		CE7 - Présentation et explication des procédures / modes opératoires / méthodes de référence à son poste.

BLOC DE COMPETENCES 2 : (suite)		des appareils (démarrage, vérification, réglage...)		
		SFP5 – EC de s'assurer du bon déroulement des analyses en prenant garde aux différents points de vigilance.		CE8 – Présentation des points de vigilance des différents types d'analyses.
		SFP6 - EC d'effectuer les suivis et relevés métrologiques (étalonnages ...), le cas échéant.		CE9 – Réalisation des suivis et relevés métrologiques (étalonnages ...).
	S6 - EC de présenter les limites de conformité aux analyses ainsi que les calculs.	SFP7 – EC d'assurer la cohérence de la saisie des résultats.		CE10 – Présentation des limites de conformité aux analyses ainsi que les calculs.
	S7 - EC de décrire l'objectif d'un essai d'aptitude et d'un échantillon à teneur garantie.	SFP8 - EC d'effectuer l'analyse et d'alerter si besoin.		CE11 – Description de l'objectif d'un essai d'aptitude et d'un échantillon à teneur garantie.
	S8 - EC de citer les différentes analyses (physico-chimiques et microbiologiques) par matrice.	SFP9 - EC d'effectuer les analyses physico-chimiques et microbiologiques.		CE12 – Présentation des différentes analyses (physico-chimiques et microbiologiques) par matrice.
	S9 - EC de définir un micro-organisme, connaître son environnement, ses paramètres de croissance (O ₂ , °C, sucres, antibiotiques...) et son cycle de reproduction.	SFP10 - EC de différencier les germes et leurs paramètres de culture.		CE13 - Définition d'un micro-organisme, présentation de son environnement, de ses paramètres de croissance...
		SFP11 - EC de mettre en culture les bactéries		CE14 – Différenciation de germes et présentation de leurs paramètres de culture.
	S10 - EC de décrire les composants d'un milieu de culture et leur utilité.			CE15 – Mise en culture de bactéries.
	S11 - EC de décrire la mise en culture des germes (outils, types d'ensemencements liquide ou			CE16 – Description des composants d'un milieu de culture et de leur utilité.
				CE17 – Réalisation d'une mise en culture de germes.

BLOC DE COMPETENCES 2 : (suite)	solide, numération, dilution, incubation...).			
	UTILISATION DU MATERIEL SPECIFIQUE AUX ANALYSES			
	S12 - EC de localiser et décrire les circuits fonctionnels des appareils d'analyses.	SFP12 - EC de procéder à la mise en route et à l'arrêt des appareils d'analyses en respectant les procédures en vigueur.	Test de connaissances. Observation au poste de travail. Entretien en situation professionnelle.	CE18 - Localisation et description des circuits fonctionnels des appareils d'analyses. CE19 - Réalisation de la mise en route et de l'arrêt des appareils en respectant les procédures en vigueur.
	S13 - EC de décrire les principaux organes des appareils d'analyses et de décrire leur fonctionnement.	SFP13 - EC de procéder à la vérification de son matériel.		CE20 - Description des principaux organes des appareils d'analyses et de leur fonctionnement. CE21 - Explication des paramètres de conduite et de réglage des appareils d'analyses. CE22 - Conduite méthodique des appareils après réalisation des étapes de vérification.
		SFP14 - EC d'effectuer toutes les opérations préalables et indispensables au démarrage de ses appareils (montage de pièces, approvisionnement...).		
	S14 - EC d'expliquer les paramètres de conduite et de réglage des appareils relevant de la responsabilité du/de la laborantin(e).	SFP15 - EC d'assurer avec méthode la conduite et le réglage des appareils (appliquer les procédures, approvisionner les appareils, contrôler les paramètres de fonctionnement).		
	S15 - EC d'expliquer l'intérêt de réaliser des étalons.	SFP16 - EC de préparer, le cas échéant, les étalons nécessaires à son activité (étalons purs, gammes...).		
	S16 - EC d'expliquer le principe de l'infra-rouge et les différentes parties de l'appareil.			CE23 - Explication de l'intérêt des étalons. CE24 - Préparation d'étalon.
	S17 - EC de citer les dysfonctionnements les plus fréquents et d'expliquer les	SFP17 - EC de repérer les dysfonctionnements et d'alerter si besoin		CE25 - Explication du principe de l'infra-rouge et des différentes parties de l'appareil. CE26 - Présentation des dysfonctionnements les plus fréquents et explication des

BLOC DE COMPETENCES 2 : (suite)	actions correctives à mettre en œuvre sur ses appareils.			actions correctives à mettre en œuvre sur ses appareils.
		SFP18 - EC de procéder aux activités d'entretien et de maintenance relevant de la responsabilité du/de la laborantin(e).		CE27 – Présentation des activités d'entretien et de maintenance de 1 ^{er} niveau relevant de la responsabilité du/de la laborantin(e).
	S18 - EC de citer et reconnaître les différents équipements périphériques mis à disposition (sorbonnes, hottes, étuves...).	SFP19 - EC de vérifier le bon fonctionnement des équipements périphériques.		CE28 – Présentation des différents équipements mis à disposition (sorbonnes, hottes, étuves...).

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES		REFERENTIEL D'EVALUATION	
	Savoirs	Savoir-faire professionnels	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPETENCES 3 : APPLIQUER LES PROCEDURES PERMETTANT LA MAITRISE DES RISQUES LIÉS À LA SÉCURITÉ, À L'HYGIÈNE ET À L'ENVIRONNEMENT	SÉCURITÉ			
	S1 – Être capable (EC) de citer les principaux éléments du « Document unique d'évaluation des risques » de l'entreprise.		Test de connaissances.	CE1 – Présentation des principaux éléments du contenu du « Document unique d'évaluation des risques ».
	S2 - EC de citer les zones à risques et les différents types de danger.	SFP1 - Être capable (EC) de respecter les procédures et consignes en matière de prévention et d'accident (comportement adapté, EPI portés, rampe d'escalier tenue, fiches de sécurité connues, sauveteurs secouristes du travail connus.....) et d'alerter en cas de dysfonctionnement.	Observation au poste de travail. Entretien en situation professionnelle.	CE2 - Présentation des zones à risques et des types de danger.
	S3 - EC de citer les règles de sécurité de sa zone de travail et les règles élémentaires de gestes et postures de son activité.	SFP2 - EC de respecter les règles de sécurité du poste et d'appliquer les règles élémentaires de gestes et postures.		CE3 – Présentation des règles de sécurité du poste et des règles élémentaires de gestes et postures.
	S4 - EC de nommer, localiser et justifier l'utilisation des différentes protections individuelles et collectives.	SFP3 - EC d'utiliser impérativement les protections individuelles et collectives.		CE4 – Justification de l'intérêt de l'utilisation systématique des protections individuelles et collectives.
	S5 - EC d'identifier la nature des dangers liés à l'utilisation des produits d'analyses (risques chimiques, biologiques) et leurs conséquences (brûlure, coupure, blessure, électrocution, asphyxie...).			CE5 – Explication de la nature des dangers liés à l'utilisation des produits d'analyses et de leurs conséquences.
	S6 - EC de décrire les procédures concernant le verre et les objets tranchants.	SFP4 - EC de gérer les objets en verre et tranchants en cas de casse.		CE6 – Description de la procédure concernant le verre et les objets tranchants.

BLOC DE COMPETENCES 3 : (suite)	S7 - EC de décrire les procédures concernant les déchets d'activité de soin (résidus biologiques).	SFP5 - EC de gérer les déchets d'activité de soin (résidus biologiques).		CE7 - Description des procédures concernant les déchets d'activité de soin (résidus biologiques).
	S8 - EC de repérer les responsabilités et champs d'intervention de chacun dans l'entreprise (CSSCT, service sécurité, secouristes, incendie...).	SFP6 - EC d'alerter la personne adéquate en cas d'accident, d'incident ou de presque accident.		
		SFP7 - EC de connaître la démarche à suivre en cas d'accident, d'incendie, d'incident, ou de presque accident.		CE8 – Présentation de la démarche à suivre en cas d'incendie, d'incident, et d'accident.
	HYGIÈNE			
	S9 - EC d'identifier les sources de contamination et d'établir les liens de cause à effet entre les contaminations et la gestion de la qualité hygiénique des produits.	SFP8 - EC de procéder au nettoyage, à la désinfection et au rangement du poste selon les procédures établies.-	Test de connaissances.	CE9 – Présentation des sources de contaminations et explication des conséquences d'un non-respect des bonnes pratiques d'hygiène et de nettoyage.
	S10 - EC d'expliquer l'incidence des facteurs favorables au développement microbien sur l'altération des produits.		Observation au poste de travail.	CE10 – Présentation de l'incidence des facteurs favorables au développement microbien sur l'altération des produits.
	S11 - EC d'identifier les produits et les matériels de nettoyage nécessaires à l'entretien de son poste.		Entretien en situation professionnelle.	CE11 – Présentation des produits et les matériels de nettoyage nécessaires à l'entretien de son poste.
	S12 - EC de décrire les procédures du plan d'hygiène qui s'appliquent.			CE12 – Présentation des procédures du plan d'hygiène qui s'appliquent à son poste.
	ENVIRONNEMENT			
	S13 - EC d'identifier les différents types de déchets (DIS, DIB ...) ou de rejets (verre, chimiques, biologiques, cartons...) présents dans son cadre de travail.	SFP9 - EC de réaliser le tri sélectif.	Test de connaissances.	CE13 – Présentation des règles de tri sélectif au poste et description des différents types de déchets présents dans son cadre de travail
		SFP10 - EC de contribuer à minimiser les déchets et les rejets.	Observation au poste de travail.	CE14 – Justifier l'intérêt de minimiser les déchets et les rejets.

BLOC DE COMPETENCES 3 : (suite)	S14 - EC d'identifier les sources d'énergie utilisées sur le poste.	SFP11 - EC de contribuer à optimiser les consommations d'énergie.	Entretien en situation professionnelle.	CE15 – Identification des sources d'énergie utilisées sur le poste.
	S15 - EC d'identifier les risques d'atteinte à l'environnement et les moyens de protection.	SFP12 - EC de mettre en œuvre les procédures en cas de risque d'atteinte à l'environnement.		CE16 - Présentation des risques d'atteinte à l'environnement et des moyens de protection.

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES		REFERENTIEL D'EVALUATION	
	Savoirs	Savoir-faire professionnels	Modalités d'évaluation	Critères d'évaluation
BLOC DE COMPETENCES 4 : ORGANISER SON TRAVAIL, COOPÉRER ET COMMUNIQUER AVEC SES INTERLOCUTEURS	S1 - Être capable (EC) d'expliquer les enjeux de son poste et les orientations de son entreprise.		Test de connaissances.	CE1 – Présentation des enjeux de son poste et des orientations de son entreprise.
	S2 - EC de décrire l'organisation de son secteur (de l'équipe, de son service) et le rôle de ses différents interlocuteurs, pour informer efficacement.	SPF1 - Être capable (EC) d'échanger avec les différents interlocuteurs de son service et de favoriser la circulation de l'information.	Observation au poste de travail.	CE2 – Description de l'organisation du secteur (de l'équipe, de son service) et le rôle de ses différents interlocuteurs.
	S3 – EC de citer les moyens pour communiquer efficacement et pour s'assurer du passage de l'information.	SFP2 – EC de s'exprimer clairement à l'oral comme à l'écrit et d'utiliser le vocabulaire technique.	Entretien en situation professionnelle.	CE3 – Présentation de l'intérêt d'assurer la circulation de l'information au sein d'une équipe.
		SFP3 - EC de prendre connaissance des consignes nécessaires à la réalisation de son travail.		CE4 – Utilisation du vocabulaire technique de manière appropriée.
		SFP4 – EC de transmettre un message exploitable, clair et structuré, à l'interlocuteur concerné.		CE5 – Présentation des dernières consignes reçues et explication de leur intérêt / conséquence dans la réalisation de son travail.
		SFP5 - EC de faire remonter des informations.		CE6 – Transmission d'un message exploitable, clair et structuré à l'interlocuteur concerné.
		SPF6 - EC de rendre compte de façon formelle, oralement ou par écrit, à son responsable hiérarchique (problème rencontrés, solutions apportées, résultats obtenus...).		CE7 – Explication de l'intérêt de faire remonter les informations.
				CE8 – Réalisation d'un compte rendu (oral ou écrit), à son responsable hiérarchique, sur une situation donnée.

BLOC DE COMPETENCES 4 : (suite)	S4 - EC de citer les règles de rédaction de notes et d'analyses en milieu professionnel.	SFP7 - EC de rédiger une note simple.	Test de connaissances. Observation au poste de travail. Entretien en situation professionnelle.	CE9 – Présentation des règles de rédaction de notes et d'analyses en milieu professionnel.
		SFP8 - EC de rédiger la synthèse des résultats d'analyses.		CE10 – Rédaction d'une synthèse de résultats d'analyses.
	S5 - EC de lister et d'expliquer l'utilité de l'ensemble des documents de travail mis à disposition au poste (modes opératoires, protocoles d'analyses, consignes, instructions de travail, documents de suivi et d'enregistrement...).	SFP9 – EC d'identifier les informations nécessaires à ses activités.		CE11 - Présentation des informations nécessaires à ses activités.
		SFP10 - EC de choisir et organiser les informations utiles au poste.		
		SFP11 - EC d'expliquer l'utilité de l'ensemble des documents de travail mis à sa disposition.		CE12 - Explication de l'utilité de l'ensemble des documents de travail mis à sa disposition.
	S6 - EC d'expliquer le circuit et l'utilisation des informations enregistrées au poste de travail.	SFP12 – EC de saisir et d'enregistrer correctement les informations demandées		CE13 – Explication du circuit et de l'utilisation des informations enregistrées au poste de travail.
	S7 - EC de résoudre un problème simple en faisant appel à des notions de calcul.			CE14 – Résolution d'un problème faisant appel à des notions de calcul.
	S8 – EC de traiter et d'analyser des informations.	SPF13 - EC d'utiliser les moyens et méthodes nécessaires pour traiter une information simple, proposer des résultats et des conclusions dans une situation professionnelle déterminée.		
		SPF14 - EC de proposer des améliorations d'ordre technique ou organisationnel, ou de participer à un processus d'amélioration du même ordre.		
	S9 - EC de citer les actions à mener et les informations à transmettre pour l'accueil et	SFP15 - EC d'intégrer une nouvelle personne au poste de travail.		CE15 – Explication des actions à mener et des informations à transmettre

BLOC DE COMPETENCES 4 : (suite)	l'intégration d'un nouvel embauché.			pour l'accueil et l'intégration d'un nouvel embauché.
		SFP16 - EC d'expliquer de manière pédagogique un mode opératoire, ou une instruction en vue de la formation d'une personne au poste de travail.		CE16 – Explication de manière pédagogique d'un mode opératoire, ou d'une instruction en vue de la formation d'une personne au poste de travail.
		SFP17 - EC de contribuer à former et intégrer une personne au poste de travail.		