



CHAMP PROFESSIONNEL DE L'AGRICULTURE : AGRICULTRICE CFC / AGRICULTEUR CFC

ORIENTATION AVICULTURE (DCO J)

PROGRAMME DE FORMATION COURS INTERENTREPRISES 9

TRANSFORMATION DES ŒUFS ET CHARGEMENT DES VOLAILLES

Introduction

Ce document sert de base aux organisateurs/trices et aux instructeurs/trices des cours interentreprises (CI) pour l'organisation et la planification détaillée des programmes journaliers CI. Il se base sur l'ordonnance sur la formation et le plan de formation.

Les objectifs évaluateurs des CI correspondent au plan de formation. Ils contribuent, sur le lieu de formation CI, à l'acquisition des compétences opérationnelles correspondantes.

Le programme général attribue des contenus et une durée aux objectifs évaluateurs. Il contient en outre des exemples de méthodes et des références à des documents.

Les descriptions complètes des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs pour tous les lieux de formation se trouvent en annexe à titre d'information. Les points forts du CI y sont mis en évidence.

Le but des CI est de permettre aux personnes en formation de travailler, d'essayer et de s'exercer à la pratique.

Pour la mise en œuvre méthodologique et didactique, nous recommandons donc de tenir compte des points suivants lors de l'organisation des CI :

1. Introduire et activer des connaissances préalables acquises à l'école professionnelle et en entreprise, donner la possibilité aux personnes en formation d'apporter leurs propres expériences
2. Faire en sorte que les interventions visant à transmettre de nouvelles connaissances techniques soient brèves et axées sur l'application
3. Prévoir la possibilité de faire des exercices et d'appliquer le savoir de manière autonome
4. Prévoir des pauses d'apprentissage, une réflexion, un feedback et une évaluation formative des compétences



Conditions cadres du CI 9 Transformation des œufs et chargement des volailles

Durée du cours	1 journée	
Période du cours	3 ^e année d'apprentissage	
Objectif	Dans ce CI, les apprentis consolident et approfondissent leurs compétences dans les domaines suivants : • Transformer les œufs • Charger et transporter les volailles	
Aperçu des compétences opérationnelles visées :		
j6 : Obtenir des produits avicoles et transformer les œufs		
Aperçu des objectifs évaluateurs :		
j6.4 Ils pasteurisent, cuisent et teignent les œufs en tenant compte des règles d'hygiène. (C3)		
j6.7 Ils chargent soigneusement la volaille (poulets d'engraissement, poulettes, poules de réforme) dans les caisses de transport. (C3)		
Connaissances préalables entreprise :	Connaissances préalables école professionnelle :	Connaissances préalables CI :
- Charger diverses catégories de volailles	- j6.4 Prescriptions légales relatives au traitement ; influence de la durée et des conditions de stockage ; exigences et procédures relatives à la cuisson et à la coloration des œufs ainsi qu'à la pasteurisation - j6.6 et j 6.7 Influence du chargement sur le bien-être des animaux et la qualité des produits - Dispositions légales (par ex. espace nécessaire, durée) pour le transport	- CI 1 Protection de la santé - CI 6 Chargement des animaux



Contenu et durée du cours

N° d'objectif évaluateur	Contenu	Recommandations pour la mise en œuvre méthodologique et didactique	Documents	Temps référencé
	Accueil et introduction Expliquer les objectifs et le déroulement de la journée			15'
j6.4	Stockage correct des œufs (œufs à casser, œufs à teindre) - Durée de stockage - Conditions de stockage - Choix des œufs Casser les œufs et les pasteuriser - Contrôler la qualité - Prélèvement d'échantillons - Vérifier et préparer la salle et l'équipement (propreté, hygiène) - Casser les œufs - Séparation des blancs et des jaunes d'œufs - Processus de pasteurisation - Inscrire les prescriptions de déclaration/l'étiquette (y compris les prescriptions d'hygiène) - Remplissage et stockage de la masse d'œufs - Nettoyer et désinfecter la salle et l'équipement Cuire et colorer les œufs - Caractéristiques des œufs à la coque - Calculer le temps de cuisson	Mobiliser les connaissances préalables en 2 groupes (œufs à casser/œufs à teindre) - Mise en commun de la théorie sur la durée de stockage, les conditions de stockage, le choix des œufs - Présentation/discussion en plénière - Démonstration des différences	- Concept d'autocontrôle - Bases légales de la production et de la déclaration de denrées alimentaires	45'
		Casser les œufs et les pasteuriser Démonstration et mise en œuvre		120'
		Cuire et teindre les œufs Démonstration et mise en œuvre		90'



	• Régler les appareils pour la cuisson des œufs • Processus de cuisson • Contrôle de qualité • Teinture des œufs/règles d'hygiène • Prescriptions de déclaration			
	Préparation au chargement • Différents types d'emballages de transport • Différentes catégories d'animaux (poulets de chair, poulettes, vieilles poules) • Calcul du nombre d'animaux par caisse • Mise à jeun des animaux • Déclaration de santé Chargement des animaux • Traitement respectueux des animaux • Consignes aux auxiliaires • Sécurité au travail • Préparation des documents de transport/de la déclaration de santé • Gestion de la chaleur et du froid Déchargement des animaux (poulettes) • Traitement respectueux des animaux • Nettoyage des conteneurs de transport et des véhicules	Puzzle de groupe (un groupe par catégorie d'animaux) • Évaluer l'effectif (nombre d'animaux, poids) • Faire des calculs pour la catégorie d'animaux (nombre d'animaux par caisse et nombre de caisses) • Calculer le début de la mise à jeun • Définir le poids de chargement • Remplir une déclaration de santé • Respecter les horaires de chargement été/hiver Présentation/discussion en plénière Chargement des animaux : mise en pratique • Chaque groupe instruit les autres pour sa catégorie d'animaux Déchargement des poulettes • Mise en pratique déchargement et nettoyage	• Ordonnance sur la protection des animaux • Guide de gestion • Documents de transport/déclaration de santé	
	Diplôme et évaluation formative des compétences			



Annexe : extrait du plan de formation

DCO j: Aviculture

Compétence opérationnelle j6 : Obtenir des produits avicoles et transformer les œufs

Les agriculteurs orientation aviculture obtiennent et transforment des produits avicoles. Ce faisant, ils tiennent compte des règles d'hygiène et des denrées alimentaires.

Les agriculteurs orientation aviculture veillent à ce que les œufs pondus au nid soient correctement ramassés. Ils trient les œufs par exemple en fonction du poids, de la saleté, des défauts de la coquille et les préparent pour la livraison. Ils travaillent selon les « bonnes pratiques de fabrication » afin d'éviter de mettre en danger la santé des consommateurs ou de les tromper, et ils documentent leur travail dans un concept simple d'autocontrôle. Ils pasteurisent, cuisent et teignent les œufs dans le respect des règles d'hygiène. Avant que les volailles à abattre ne soient transportées à l'abattoir, elles sont mises à jeun et le poulailler est assombri. Ils instruisent et contrôlent le personnel affecté au chargement, complètent les documents de transport et les remettent à l'entreprise de transport.

	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs CI
j6.4	Ils pasteurisent, cuisent et teignent les œufs en tenant compte des règles d'hygiène. (C3)	Ils recherchent les prescriptions légales relatives à la transformation des produits de volaille et à leur commercialisation. (C1) Ils expliquent dans quelle mesure la qualité des œufs se modifie en fonction de la durée et des conditions d'entreposage. (C2) Ils expliquent les exigences et le déroulement de la cuisson et de la teinte des œufs. (C2) Ils expliquent les exigences et le déroulement de la pasteurisation. (C2)	Ils pasteurisent, cuisent et teignent les œufs en tenant compte des règles d'hygiène. (C3)
j6.7	Ils chargent soigneusement la volaille dans les caisses de transport, en respectant la protection de la santé (poussière, ergonomie) et l'amènent au véhicule de transport. (C3)	Ils expliquent les dispositions légales (p. ex. espace nécessaire, durée) pour le transport de la volaille. (C2) Ils expliquent comment le poids à l'abattage, la qualité des carcasses et de la viande peuvent être influencés. (C2)	Ils chargent soigneusement la volaille (poulets d'engraissement, poulettes, poules de réforme) dans les caisses de transport (C3)

Valable à partir de l'année scolaire 2026/2027



État au 30 avril 2025