



Référentiel de compétences et d'évaluation

Transporter en sécurité des denrées alimentaires en vrac sur le réseau routier

Intitulé de la certification		
Transporter en sécurité des denrées alimentaires en vrac sur le réseau routier		
Objectif		
Réaliser toutes les opérations spécifiques pour le transport de denrées alimentaires en vrac, en respectant les bonnes pratiques d'hygiène et de sûreté alimentaire, afin d'éviter une contamination de la marchandise vrac.		
Tâches de l'activité visée		
<ul style="list-style-type: none">• Préparation d'une citerne alimentaire compartimentée au chargement d'un produit alimentaire en vrac• Contrôle de la conformité du lavage intérieur de la citerne alimentaire dédiée• Chargement d'une denrée alimentaire en vrac dans une citerne compartimentée dédiée et déchargement de ce même produit• Déchargement d'une denrée alimentaire en vrac d'une citerne dédiée.		
REFERENTIEL D'ACTIVITES ET DE COMPETENCES		REFERENTIEL D'EVALUATION
Compétences associées aux activités et aux tâches	Modalités d'évaluation et organisation de l'épreuve	Critères d'évaluation
<ul style="list-style-type: none">• C1 - Préparer la citerne à son lavage intérieur, en respectant les procédures de la station de lavage, dans le but de rendre efficace la prestation de lavage.	<p>Type : Mise en situation professionnelle simulée et inspirée d'une situation réelle professionnelle.</p> <p>Description :</p> <p>Le jury délivre un scénario comprenant les opérations lors du transport de denrées</p>	<ul style="list-style-type: none">• Cohérence de la préparation de la citerne au lavage intérieur :<ul style="list-style-type: none">○ Tous les accès directs ou indirects au produit, sans exception, sont accessibles afin de procéder au lavage.○ Toutes les étapes nécessaires à la préparation de la citerne au lavage sont réalisées sans omission et leur enchaînement est logique.○ L'utilité des étapes est identifiée et argumentée oralement.



Référentiel de compétences et d'évaluation

Transporter en sécurité des denrées alimentaires en vrac sur le réseau routier

<ul style="list-style-type: none">• C2 - Examiner la conformité du lavage intérieur de la citerne et ses accessoires à la fin du lavage, afin de s'assurer de l'absence du produit venant d'être lavé et de l'absence de résidu de produit lessiviel.	<p>alimentaires en vrac, que doit réaliser le candidat.</p> <p>Chaque candidat prépare une citerne à son chargement, puis charge et décharge le produit de la citerne dédiée.</p> <p>Il a à sa disposition un ensemble routier avec une citerne alimentaire ainsi que ses accessoires et les équipements de protection individuels.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Pertinence du contrôle du lavage intérieur de la citerne :<ul style="list-style-type: none">○ Le contrôle de l'état de propreté intérieure de la citerne est réalisé de façon visuelle et olfactive.○ Le jugement de la conformité du lavage est conforme à la réalité de la mise en situation.○ Il n'y a pas eu d'oubli dans les éléments à contrôler.○ Tous les champs du certificat de lavage sont correctement renseignés et correspondent au lavage réalisé.
<ul style="list-style-type: none">• C3 - Plomber tous les accès directs ou indirects au produit alimentaire, selon les procédures définies, afin de sécuriser la denrée alimentaire vrac durant le transport.	<p>Il réalise toutes les opérations du scénario.</p> <p>Il sécurise le produit lors du transport et lors des différentes étapes de la mise en situation simulée.</p> <p>Durant l'épreuve, il réalise les vérifications nécessaires, identifie et énonce les dangers de contamination du produit.</p> <p>Il est interrogé également sur la procédure à suivre en cas d'acte de malveillance.</p> <p>Type : un questionnaire écrit complète la mise en situation</p>	<ul style="list-style-type: none">• Cohérence du plombage par rapport aux différents éléments de la citerne :<ul style="list-style-type: none">○ Tous les accès directs ou indirects au produit alimentaire vrac sont plombés sans omissions.○ Les plombs sont serrés de manière à ne pas permettre l'accès au produit.○ L'argumentation par rapport au plombage de la citerne démontre une maîtrise des risques associés de contamination ou de pollution de produit.○ Tous les numéros de plombs doivent être reportés sur le certificat de lavage.○ La procédure à suivre en cas d'acte de malveillance est énoncée de manière correcte et conforme.
<ul style="list-style-type: none">• C4 - Réaliser un plan de chargement dans une citerne compartimentée, en respectant les règles d'hygiène alimentaire et de conditionnement, afin d'être conforme à la commande.	<p>Description :</p> <p>Questionnaire à choix multiples :</p> <p>Il apporte la preuve de ses connaissances en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire et de sa maîtrise.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Conformité du plan de chargement :<ul style="list-style-type: none">○ Le conditionnement du produit est adapté à sa nature.○ La totalité du produit est répartie dans les différents compartiments de la citerne, en commençant par le premier compartiment puis le dernier.



Référentiel de compétences et d'évaluation

Transporter en sécurité des denrées alimentaires en vrac sur le réseau routier

	Il apporte la preuve de ses connaissances sur les différents dangers de contamination du produit alimentaire transporté	<ul style="list-style-type: none">○ Le calcul du plan de chargement permet de charger la totalité du produit sans risque de débordement de ce dernier.
<ul style="list-style-type: none">• C5 - Charger une denrée alimentaire dans une citerne dédiée à l'alimentaire, en respectant les règles d'hygiène alimentaire, afin de garantir la sécurité et la qualité du produit.		<ul style="list-style-type: none">• L'ordre des étapes du chargement est correct :<ul style="list-style-type: none">○ L'enchaînement des étapes de l'opération est logique.○ Le matériel et les accessoires spécifiques sont identifiés et correspondent au type de chargement demandé○ Il n'y a pas de débordement de produit ou de fuite lors de l'opération.○ Il n'y a pas eu d'anomalie au moment du chargement et le cas échéant, le candidat a su s'en sortir.○ Les dangers de contamination et/ou pollution d'une denrée alimentaire sont correctement identifiés et décrits de manière claire oralement.
<ul style="list-style-type: none">• C6 - Décharger une denrée alimentaire vrac d'une citerne dédiée à l'alimentaire, en respectant les règles d'hygiène alimentaire, afin de garantir la sécurité et la qualité du produit.		<ul style="list-style-type: none">• L'ordre des étapes du déchargement est correct :<ul style="list-style-type: none">○ L'enchaînement des étapes de l'opération est logique.○ Le matériel et les accessoires spécifiques sont identifiés et correspondent au type de déchargement demandé.○ Il n'y a pas de perte de produit ou de fuite lors de l'opération.○ Il n'y a pas eu d'anomalie au moment du déchargement et le cas échéant, le candidat a su s'en sortir.