

*Ce document est rédigé conformément aux normes canadiennes d'élaboration de programme selon l'approche méthodologique « DACUM »*

## CHAMP A : APPRETER LA MATIERE PREMIERE

### Compétence A O1 : Aménager le lieu de stockage

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à choisir le lieu de stockage et à apprêter (nettoyage) le lieu de stockage en faisant preuve de dextérité manuelle et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Importance: elle Permet le maintien de la qualité de la matière première stockée tout en évitant les attaques parasitaires ou microbiennes.

Compétences préalables :

- Définir les caractéristiques du lieu de stockage
- Utiliser les tenues de protection
- Utiliser le racleur
- Utiliser les produits de nettoyage et de désinfection
- Utiliser les claies.

#### OBJECTIFS

1. CHOISIR LE LIEU DE STOCKAGE
2. APPRETER LE LIEU DE STOCKAGE
3. ENTRETENIR LE MATERIEL DE STOCKAGE, DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe de travail :

- Choisir un lieu pour le stockage d'une tonne de noix de karité
- Apprêter ce lieu de stockage
- Entretien de matériel de nettoyage / désinfection stockage.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Notice des produits de stockage.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Produits de désinfection - produits de nettoyage - matériel de nettoyage - claies - racleur.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

Avez-vous:

1. identifié les caractéristiques du lieu de stockage ?
2. tenu compte des conditions de stockage et de l'humidité ?
3. tenu compte de la quantité à stocker pour le choix du lieu ?
4. identifié les lieux de stockage adaptés ?
5. sélectionné un lieu de stockage,
6. nettoyé le lieu de stockage ?
7. désinfecté le lieu de stockage ?
8. disposé les claies pour le stockage
9. apprêté des sacs de jutes pour le stockage des noix ?
10. nettoyé les matériels et produits de nettoyage/ désinfection ?
11. tenu compte des règles d'hygiène et sécurité ?

##### Compétences personnelles:

- Faire preuve d'endurance
- Travailler en équipe.

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : éviter les stockages de noix à sol nu (d'humidification)

## CHAMP A : APPRETER LA MATIERE PREMIERE

### Compétence A 02 : acquérir la matière première

#### INTRODUCTION

Description: La tâche consiste à choisir la matière première de qualité apte à la transformation en beurre de karité et à faire le prix avec le vendeur puis à s'approvisionner en faisant preuve de patience et en démontrant une capacité d'observation.

Importance: elle permet d'obtenir une matière première de premier choix et à prix rentable et par conséquent un produit final de bonne qualité.

#### Compétences préalables

- Définir les caractéristiques des noix de bonne qualité (grosseur, couleur, variété, maturité...)
- Répertorier les zones de production des noix de karité et les marchés locaux de noix
- Utiliser des récipients /paniers/ bassines
- Utiliser des sacs de jutes.

#### OBJECTIFS

1. CHOISI DES NOIX DE BONNE QUALITE
2. FAIRE LE PRIX DU PRODUIT A ACQUERIR S'APPROVISIONNER EN NOIX DE BONNE QUALITE
3. S'APPROVISIONNER EN MATIERE PREMIERE.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur :

- Choisir les noix de karité de bonne qualité et à prix rentable
- Discuter le prix avec le client en jeu de rôle
- S'approvisionner en matière première.

- Entretien des matériels d'approvisionnement utilisés.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue de prix  
Catalogue des produits.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Panier – récipients – bassine - sac de jutes.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

Avez-vous :

1. identifié les caractéristiques de la matière première de bonne qualité (variété , maturité, couleur, calibre saine...)?
2. identifié les zones de production et marchés locaux qui fonctionnent les noix?
3. choisi la zone de production en tenant compte des marchés locaux d'approvisionnement ?
4. déterminé la quantité de noix de karité à acheter ?
5. recueilli les prix de vente pour une comparaison ?
6. négocié correctement le prix d'achat des noix de bonne qualité ?
7. nettoyé le matériel d'approvisionnement utilisés ?
8. rangé le matériel ?

#### Compétences personnelles :

- Démontrer une capacité d'observation
- Faire preuve d'une capacité audite
- Faire preuve d'analyse.

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : éviter de choisir les noix humides ou immatures  
Veiller à la qualité / à la rentabilité de la production.

## CHAMP A : APPRETER LA MATIERE PREMIERE

### Compétence A 03 : Assurer le transport des noix de karité

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à choisir un moyen de transport, à apprêter ce moyen de transport, et à disposer les noix dans le moyen de transport pour leur convoi vers le lieu de stockage.

Importance : Permet de mettre les matières premières à la disposition de l'unité de transformation.

#### Compétence préalable

- Utiliser un moyen de transport adéquat.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER UN MOYEN DE TRANSPORT
2. ACHEMINER LES NOIX DE KARITE VERS LE LIEU DE STOCKAGE DE L'UNITE DE TRANSFORMATION
3. ENTRETENIR LE MOYEN DE TRANSPORT.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants :

- Choisir un moyen de transport pour chargement d'une tonne de noix de karité
- Apprêter le moyen de transport en respectant les règles d'hygiène
- Convoyer les noix de karité vers le lieu de stockage apprêté
- Nettoyer le moyen de transport en respectant l'environnement.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue de prix  
Catalogue des produits.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Camion, véhicule bâché, taxi, cordes, bâches.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

##### **Avez-vous :**

1. identifié les différentes possibilités de transport des noix acquises ?
2. sélectionné le moyen de transport adéquat ?
3. tenu compte de la durée et des conditions de transport ?
4. vérifié le bon état du moyen de transport
5. aménagé le moyen de transport des noix ?
6. chargé le moyen de transport des noix acquises ?
7. tenu compte du coût du transport des noix ?
8. tenu compte des règles d'hygiène et de sécurité ?
9. nettoyé le moyen de transport ?

##### **Compétence personnelles :**

- Faire preuve d'endurance
- Faire preuve d'esprit d'analyse
- Démontrer une capacité observation.

**PIEGES A EVITER / CONSEILS** : Eviter le transport des noix sous la pluie ni avec les articles qui risquent de les contaminer.

## CHAMP A : APPRETER LA MATIERE

### Compétence A04 : Faire bouillir les noix

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à apprêter les noix et le matériel de cuisson puis à faire cuire les noix dans l'eau propre en respectant les règles de sécurité et d'hygiène.

Importance : Permet de rendre plus fine la coque et facilite ainsi le décorticage, en favorisant le blocage de la génération des graines et aussi améliore la qualité du beurre.

Compétences préalables :

- Utiliser les matériels de cuisson (marmite, bassine, futs, palette, louches ...)
- Utiliser les sources d'énergies.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LES NOIX ET LES MATERIELS DE CUISSON
2. APPRETER LE FOYER A GAZ / DE CHARBON
3. FAIRE CUIRE LES NOIX AU FEU POUR UNE CUISSON LONGUE
4. ENTRETENIR LES MATERIELS DE CUISSON ET LE TYPE FOYER.

#### Activités d'apprentissage

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants :

- Tirer, laver et peser 20kg de noix de karité
- Apprêter une marmite
- Mettre les noix dans la marmite
- Ajouter de l'eau aux noix
- Porter les noix au feu
- Surveiller la cuisson des noix.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue de prix  
Catalogue des produits.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Matériels de cuisson : marmite, bassine, futs, palette, louches ...  
Les sources d'énergies, foyer gaz/ charbon eau.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

Avez-vous :

1. Trié/pesé/lavé les noix de karité ?
2. désinfecté les matériels de cuisson ?
3. allumé le foyer de cuisson ?
4. introduit les noix dans les marmites de cuisson ?
5. ajouté de l'eau?
6. Posé la marmite sur le foyer allumé ?
7. tenu compte de la durée de cuisson ?
8. respecté les règles d'hygiènes et de sécurité ?
9. remué les noix par moment ?
10. nettoyé, lavé / rangé les matériels de cuisine ?

##### Compétences préalables :

- Faire preuve d'endurance.

#### PIEGES A EVITER/CONSEILS

## CHAMP A : APPRETER LA MATIERE PREMIERE''

### Compétence A05 : sécher les noix

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à apprêter l'aire de séchage et les matériels de séchage et à étaler les noix bouillies/ égouttes.

Importance : elle permet l'amélioration du rendement d'extraction des amandes et de la qualité de beurre.

#### Compétence préalable

Utiliser le matériel de séchage, l'air de séchage.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER L'AIRE DE SECHAGE ET LE MATERIEL DE SECHAGE
2. INSTALLER LES MATERIELS DE SECHAGE
3. ETALER LES NOIX SUR L'AIRE DE SECHAGE
4. ENTRETENIR LE MATERIEL ET L'AIR DE SECHAGE.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Apprêter l'aire de séchage pour une tonne de noix à faire sécher
- Apprêter des nattes/bâches
- Installer les natte/bâches sur l'aire de séchage
- Etaler les noix à faire sécher.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des produits

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Bâches - nattes - sacs de jutes - four de séchage - séchoir - claies - produits de nettoyage et de désinfection

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

##### **Avez-vous :**

1. nettoyé l'aire de séchage ?
2. nettoyé, les matériels de séchage, natte, bâches, sacs de jutes, sac en polyéthylène, séchoir, four ?
3. mise en place le matériel de séchage ?
4. (bâche, natte, sacs de jutes en polyéthylène ?
5. mis en marche le matériel de séchage (four, séchoir) ?
6. tenu compte des règles d'hygiènes et de sécurité ?
7. renversé les noix sur le matériel de séchage (four/séchoir)
8. tenu compte de la durée de séchage des noix ?
9. nettoyé / rangé le matériel de séchage ?

##### Compétence personnelle

- Faire preuve d'stabilité
- Démontrer une capacité d'observation
- Travailler en équipe.

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : Ne pas sécher en période non ensoleillée  
Ne pas exposer les noix aux rongeur/ oiseaux, rat, Faire sécher de 60-70°C.

## CHAMP A : APPRETER LA MATIERE PREMIERE

### Compétence A06 : Décortiquer les noix

#### INTRODUCTION

Description La tâche consiste à apprêter le matériel de décortilage (mortier/ décortiqueuse) et à fractionner les noix pour séparer les coques des amandes.

Importance : elle permet d'extraire les amandes (entière de préférence) des coques.

Compétence préalable

- Utiliser le matériel de décortilage.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LES MATERIELS DE DECORTICAGE
2. CASSER LES NOIX
3. ENTRETENIR LE MATERIEL DE DECORTICAGE.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Apprêter un mortier et pilon
- Concasser 5 kg de noix de karité dans le mortier
- Séparer les amandes des coques
- Nettoyer / laver / ranger le mortier et le pilon.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Décortiqueuse – pilon - mortier- bassines - récipients - produits de nettoyage et de désinfection.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

Avez-vous :

1. identifié le matériel de décortilage ?
2. sélectionné le matériel de décortilage ?
3. nettoyé /lavé/ désinfecté le matériel ?
4. introduit les noix par quantité dans le matériel ?
5. mis en marche la décortiqueuse ?
6. placé un récipient sous la décortiqueuse pour recueillir les noix décortiquées?
7. nettoyé / lavé / rangé le matériel ?
8. procédé à la séparation des amandes et des coques ? (Mortier)
9. respecté les règles d'hygiène et de sécurité ?

##### Compétences personnelles

- Faire preuve d'habilité
- Travailler en équipe.

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : Ne pas bourrer la décortiqueuse,

## CHAMP B : CONSERVER LES AMANDES

### Compétence B 01 : Aménager le lieu de conservation des amandes

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à choisir un lieu pour la conservation des amandes et à apprêter, nettoyer, désinfecter, ranger, organiser, le lieu choisi.

Importance : elle permet d'assurer une bonne qualité hygiénique aux amandes et par conséquent assure une bonne qualité à la production du beurre.

#### Compétences préalables

- Utiliser les produits de nettoyage/ désinfection
- Utiliser les tenus de protection
- Définir les caractéristiques du lieu de conservation des amandes.

#### OBJECTIFS

1. CHOISIR LE LIEU DE CONSERVATION DES AMANDES
2. APPRETER LE LIEU DE CONSERVATION CHOISI
3. NETTOYER/RANGER LE MATERIEL DE DESINFECTION.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Choisir un lieu de conservation d'une tonne d'amandes de karité
- Apprêter le lieu en utilisant les produits de désinfection
- Entretenir le matériel et les boites de produits de conservation.
- Ranger au placard le matériel et les produits

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants

##### MATERIELLES

Produits de nettoyage/ désinfection/ claires  
sac de jute, paniers, récipients

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

1. identifié le lieu adapté à la conservation des amandes de karité ?
2. sélectionné un lieu de conservation des amandes ?
3. nettoyé, lavé, rangé, organisé le lieu choisi ?
4. disposé des claires, paniers, sacs de jutes, au sol pour le réception des amandes ?
5. tenu compte des règles d'hygiène, de sécurité ?
6. rangé les produits et matériels de nettoyage, désinfection ?

#### Conséquence personnelle ;

- Faire preuve de patience
- Faire preuve de d'endurance
- Travailler en équipe.

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : éviter de stocker les amandes et noix dans le même lieu  
Contrôler l'entreposage, le stockage des amandes



## CHAMP B : CONSERVER LES AMANDES

### Compétence B02 : Apprêter le matériel de conservation des amandes

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à choisir le matériel de conservation des amandes et à les désinfecter en respectant les règles d'hygiène et de sécurité et en faisant preuve d'analyse.

Importance : elle permet d'éviter toute contamination microbienne des amandes.

Compétence préalable :

Utiliser les produits de Nettoyage/  
Désinfection.

#### OBJECTIFS

1. CHOISIR LE MATERIEL DE CONSERVATION DES AMANDES
2. DESINFECTER LES MATERIELS DE CONSERVATION DES AMANDES

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Identifier les différents types de matériels de conservation,
- Choisir un matériel pour la conservation approprié pour 50kg d'amandes à conserver
- Apprêter le matériel choisi en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Faire l'entretien du matériel de conservation et les ranger en faisant preuve d'analyse.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Fût, bassines, sacs de jute,  
Produits de désinfection / Nettoyage.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

**Avez-vous :**

1. identifié les matériels de conservation des amandes ?
2. tenu compte des caractéristiques des matériels ?
3. tenu compte des caractéristiques des amandes à conserver ?
4. sélectionné le matériel de conservation des amandes adéquat ?
5. nettoyé/ lavé le matériel de conservation ?
6. désinfecté le matériel de conservation ?
7. tenu compte des règles d'hygiène et de sécurité ?
8. tenu compte des règles de protection de l'environnement ?

Compétence personnelle :

- Faire preuve de patience
- Faire preuve d'endurance
- Démontrer une capacité d'observation.

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : Choisir les matériels à couvercles / à fermoir  
Utiliser des linges propres pour nettoyer.



## CHAMP B : CONSERVER LES AMANDES

### Compétence B03 : Sécher les amandes

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à apprêter l'aire de séchage des amandes, à apprêter le matériel de séchage (nattes, planches de bois, bâche, plateaux, séchage ou dans le matériel de séchage.

Importance : elle permet de réduire le taux d'humidité des amandes pour une meilleure production du beurre et participe au maintien de la couleur des amandes.

#### Compétence préalable

- Utiliser les matériels de séchage des amandes.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER L'AIRES DE SECHAGE DES AMANDES
2. APPRETER LE MATERIEL DE SECHAGE DES AMANDES
3. ETALER LES AMANDES SUR LE MATERIEL DE SECHAGE
4. ENTRETENIR LE MATERIEL DE SECHAGE.

#### Activités d'apprentissage

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants :

- Identifier les espaces pouvant servir d'aire de séchage
- Apprêter l'aire de séchage de 500kg d'amandes
- Apprêter les nattes pour sécher les amandes
- Disposer le matériel complémentaire
- Etaler les amandes sur les nattes
- Entretien du matériel de séchage.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants

##### MATERIELS

Natte – planches de bois – bâche- séchoir,  
four - Produits de Nettoyage / désinfection.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

##### Avez-vous :

1. identifié le lieu de séchage de l'amande ?
2. sélection le lieu de séchage des amandes ?
3. nettoyé/lavé Désinfecté le lieu de séchage des amandes ?
4. identifié le matériel de séchage des amandes ?
5. sélectionné le matériel de séchage des amandes ?
6. nettoyé / lavé/ désinfecté de matériel de séchage ?
7. installé le matériel de séchage ?
8. étalé les amandes sur le matériel de séchage ?
9. tenu compte des règles d'hygiène et de sécurité ?
10. tenu compte des périodes d'ensoleillement et des conditions de séchage ?
11. mis en œuvre le séchoir/four ?
12. disposé les amandes sur les claies de séchage ?
13. introduit les claies dans les séchoirs/four ?
14. tenu compte de la durée de séchage ?

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : Eviter les risques d'oxydation par la longue exposition au soleil.

## CHAMP B : CONSERVER LES AMANDES

### Compétence B04 : Trier des amandes

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à choisir le matériel de triage des amandes approprié, à sélectionner les bonnes amandes, et à séparer celles pourries ou non conformes en respectant les règles d'hygiène et de protection de l'environnement

Importance : elle permet d'avoir une matière première (du beurre) et à assurer la qualité du produit fini.

Compétences préalables :

- Utiliser les caractéristiques définies pour une bonne amande de karité

#### Objectifs

1. CHOISIR LE MATERIEL DE TRIAGE
2. FAIRE LA SELECTION DES BONNES AMANDES
3. SEPARER LES BONNES AMANDES DES AUTRES

#### Activités d'apprentissage

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants :

- Identifier le matériel de triage des amandes
- Faire un choix approprié de matériel pour le triage d'un lot d'amandes moisis et pourries
- Sélectionner dans un lot d'amandes celles dont les caractéristiques montrent qu'elles sont de bonnes amandes
- Séparer 5kg d'amandes prélevé dans un tas d'amandes pourries et noircies
- amandes bonne du lot

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants

##### MATERIELLES

Bols, récipients, tas de différentes qualités d'amandes

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

**Avez-vous :**

1. identifié les caractéristiques d'une bonne amande ?
2. tenu compte de la couleur, la forme, la taille et de la qualité
3. prélevé un lot d'amandes à trier ?
4. enlevé les bonnes amandes identifiées ?
5. disposé un récipient de récupération des déchets
6. tenu compte des règles d'hygiène et de sécurité ?

##### Compétences personnelles

- Démontrer une capacité d'observation
- Faire preuve de patience

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : Trier les amandes par petits lots.

## CHAMP B : CONSERVER LES AMANDES

### Compétence B04-: Conditionner les amandes

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à choisir les matériels de conditionnement des amandes, à les apprêter et à emballer les amandes en faisant preuve d'analyse et en respectant les règles d'hygiène.

Importance : elle permet d'assurer une meilleure et longue conservation des amandes prévenir les périodes de soudures

#### Compétences préalables

- Sécher les amandes
- Apprêter le matériel de conservation des amandes
- Trier les amandes

#### OBJECTIFS

1. CHOISIR LE MATERIEL DE CONDITIONNEMENT DES AMANDES
2. APPRETER LE MATERIEL DE CONDITIONNEMENT DES AMANDES
3. EMBALLER LES AMANDES.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants :

- Identifier le matériel de conditionnement des amandes
- Choisir un matériel d'emballage approprié pour une quantité donnée d'amandes ?
- Apprêter le matériel de conditionnement en tenant compte des règles d'hygiène
- Emballer une quantité de 100kg d'amandes sacs de jutes
- Réaliser la fermeture de l'emballage

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants

##### MATERIELS

Sachets en polyéthylène-Cartons-Récipients à couvercles -Sacs de jutes

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

**Avez-vous :**

1. identifié le matériel d'emballage des amandes ?
2. tenu compte des caractéristiques du matériel d'emballage?
3. choisi le matériel d'emballage, adéquat (qualité et quantité) ?
4. tenu compte des conditions d'emballages ?
5. nettoyé le matériel d'emballage ?
6. désinfecté le matériel d'emballage ?
7. stérilisé le matériel d'emballage ?
8. prélevé un lot gâté d'amandes ?
9. introduit les amandes dans les emballages ?
10. fermé hermétiquement les emballages ?
11. tenu compte de la technique mis en sac des amandes ?

##### Compétence personnelle

- Démontrer une capacité d'observation
- Travailler en équipe
- Faire preuve d'habileté.

**PIEGES A EVITER/ CONSEILS** : éviter les conditionnements en vrac

## CHAMP B : CONSERVER LES AMANDES

### Compétences B : Organiser le suivi des stocks

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à élaborer une fiche de stock, à enregistrer le stock, à planifier les approvisionnements en amont, à enregistrer les livraisons en aval et à contrôler les conditions de stockage des amandes en faisant preuve d'analyse.

Importance : elle permet d'assurer une disponibilité en matière première pour la production de beurre de karité.

Compétences préalables :

- Utiliser les fiches de stockages, livre de suivi de stock, cahier de gestion stock.

#### OBJECTIFS

1. ELABORER UNE FICHE DE STOCK
2. ENREGISTRER QUOTIDIENNEMENT LES FLUX DE STOCK
3. PLANIFIER LES APPROVISIONNEMENTS
4. ENREGISTRER LES LIVRAISONS
5. CONTROLER LES CONDITIONS DE STOCKAGE.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants :

- Elaborer une fiche de suivi de stock hebdomadaire
- Enregistrer la quantité d'amandes stockée par journée
- Planifier les approvisionnements en amandes pour une période
- Faire un enregistrement de livraisons des amandes chaque jour dans la fiche de stock (sortie).
- Contrôler les conditions de stockage des amandes

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants

##### MATERIELS

Stock d'amandes fiches d'enregistrement, fiches de contrôle de stock, écritoires, planche support, tableau d'informations, Fiches de suivi de stock, plan comptable

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

**Avez-vous :**

1. élaboré une fiche de suivi de stock des amandes ?
2. enregistré la quantité d'amande stockée en portant la date et le poids ?
3. déterminé les besoins en amandes pour une période ?
4. lancé des commandes d'amandes ?
5. fait un contrôle des amandes en stock ?
6. constaté son état ?

##### Compétence personnelles :

- Faire preuve d'esprit d'analyse
- Faire preuve d'ouverture d'esprit-
- Démontrer une capacité d'observation.

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : Ne pas faire des encours d'enregistrement.

## CHAMP C : EXTRAIRE LE BEURRE

### Compétence C01 : Laver/Egoutter les amandes

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à apprêter le matériel pour le lavage et l'égouttage, à rincer les amandes à l'eau propre puis à éliminer l'eau par des passoires en respectant l'environnement et les règles d'hygiène.

Importance : elle permet d'assurer l'élimination des impuretés et garantir la qualité du produit fini fabriqué.

#### Compétences préalables

- Utiliser les matériels de lavage Egouttage
- Sécher les amandes
- Utiliser les récipients et bassines.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LES MATERIELS DE LAVAGE/ D'EGOUTTAGE
2. RINCER LES AMANDES A L'EAU PROPRE
3. ELIMINER L'EAU DE RINÇAGE PAR DES PASSOIRES.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants :

- Identifier le matériel de lavage et d'égouttage
- Apprêter une grande bassine et un grand panier pour quantité donnée d'amandes
- Rincer une quantité d'amandes à l'eau propre
- Egoutter une quantité d'amandes en utilisant un matériel approprié disponible dans la cuisine.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants

##### MATERIELS

Bassine - passoires - bols - récipient- panier - bac de lavage - eau - un tas amandes- mortier- pilon- bêche.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

##### **Avez-vous :**

1. identifié le matériel de lavage / égouttage ?
2. tenu compte de la tâche à faire ?
3. sélectionné le matériel de lavage/ égouttage ?
4. nettoyé / lavé, désinfecté les matériels de lavage/ égouttage ?
5. désinfecté les matériels de lavage/ égouttage
6. rempli d'eau les matériels de lavage ?
7. introduit les amandes dans les matériels de lavages contenant l'eau ?
8. rincé les amandes dans l'eau propre ?
9. renversé les amandes lavées rincées dans les matériels d'égouttage ?
10. tenu compte des règles d'hygiènes et de sécurité ?
11. respecté la durée d'égouttage

##### Compétence personnelle

- Faire preuve d'habileté.

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : renouveler l'eau propre à chaque lavage.

## CHAMP C : EXTRAIRE LE BEURRE

### Compétences c02 : Utiliser une presse mécanique

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à apprêter le matériel d'extraction et à broyer les amandes dans une presse à <80° c.

Importance : Permet d'avoir la meilleure qualité de beurre puisque les principes actifs du beurre sont préservés.

#### Compétences préalables

- utiliser les matériels d'extraction par pression mécaniques (presse/ broyeur).

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LE MATERIEL D'EXTRACTION (PRESSE / BROYEUR)
2. BROYER LES AMANDES DANS LA PRESSE/ BROYEUR
3. ENTRETENIR LE MATERIEL D'EXTRACTION (PRESSE/BROYEUR).

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants :

- identifier les différents types de matériels d'extraction
- apprêter une presse mécanique pour une quantité donnée d'amandes
- broyer une quantité d'amandes dans une presse en respectant la température de moins de 80° C
- Entretien la presse

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants

##### MATERIELS

Presse - broyeur – bassine – bol

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

##### **Avez-vous :**

1. identifié le matériel d'extraction par pression à froid ?
2. tenu compte de la tâche ?
3. tenu compte des caractéristiques du matériel d'extraction ?
4. sélectionné le matériel (presse / broyeur ?
5. nettoyé / lavé le matériel ?
6. désinfecté le matériel ?
7. installé un dispositif de collecte du beurre et du tourteau
8. introduit les amandes de karité dans le matériel ?
9. mis en marche le matériel ?
10. fait broyer les amandes en respectant la température requise ?
11. mis hors tension le matériel d'extraction ?
12. tenu compte des règles d'hygiène et de sécurité ?
13. nettoyé / lavé le matériel d'extraction
14. rangé le matériel d'extraction

##### Compétence personnelle

- Faire preuve d'habileté

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : Eviter la production de tourteau riche en graisse (perte)



## CHAMP C : EXTRAIRE LE BEURRE

### Compétence C02 : Utiliser un solvant organique pour l'extraction

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste choisir un solvant organique d'extraction de lipides, apprêter les matériels de cuisson, à incorporer le solvant aux amandes et à récupérer le beurre par évaporation du solvant.

Importance : elle permet de dissoudre les graisses de l'amande dans l'hexane, facilite une extraire de la totalité du beurre, et donne une rentabilité élevée du produit.

Compétences préalables :

- Utiliser les matériels de cuisson,
- Utiliser les matériels de broyage
- Utiliser la technique d'extraction par solvant organique
- Utiliser des sources d'énergie.

#### OBJECTIFS

1. CHOISIR UN SOLVANT ORGANIQUE ADAPTE AU BEURRE DE KARITE
2. APPRETER LES MATERIELS DE CUISSON
3. RECUEILLIR LE BEURRE DE KARITE PAR LA TECHNIQUE DE SOLVANT ORGANIQUE.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Identifier les différents types de solvants pour l'extraction du beurre de karité
- Déterminer la quantité de solvant organique pour une quantité donnée d'amandes broyées
- Choisir une marmite appropriée pour une quantité d'amandes broyées
- Apprêter une marmite de cuisson
- Réaliser le mélange d'une quantité donnée d'amandes broyées avec du solvant organique
- Conduire le processus d'évaporation du solvant pour extraire du beurre.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants

##### MATERIELS

Bassines – louche – marmite – foyers - Types de solvants organiques- broyeur-pilon-mortier, hexane

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

**Avez-vous :**

1. identifié les types de solvants organiques d'extraction du beurre?
2. Tenu compte des caractéristiques des solvants organiques?
3. sélectionné le solvant organique approprié?
4. Nettoyé / lavé les matériels de cuisson?
5. désinfecté les matériels de cuisson?
6. déterminé la quantité de solvant nécessaire pour la cuisson?
7. mélangé les amandes broyées et le solvant organique contenu dans un matériel de cuisson?
8. fait chauffer le mélange solvant et amandes broyées ?
9. respecté la température et la durée de cuisson ?
10. récupéré le beurre après évaporation du solvant ?
11. tenu compte des règles d'hygiène et de sécurité ?

##### Compétences personnelles

- Démonstré une capacité d'observation
- Faire preuve d'habileté
- Faire preuve d'esprit d'analyse
- Faire preuve de patience.



## CHAMP C : EXTRAIRE LE BEURRE

### Compétence C02- : Concasser les amandes de karité

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à apprêter le matériel de concassage et à réduire les amandes en petites tailles en faisant preuve d'habileté manuelle et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Importance : Elle permet l'augmentation de la qualité de la tonification et facilite une meilleure libération des lipides.

#### Compétence préalable

Utiliser le matériel de concassage.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LE MATERIEL DE CONCASSAGE
2. REDUIRE EN PETITES TAILLES LES AMANDES
3. ENTRETENIR LE MATERIEL UTILISE.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Identifier un type de concasseurs des amandes de karité
- Apprêter un mortier et un pilon
- Apprêter un concasseur mécanique
- Manipuler le concasseur pour fragmenter en petits morceaux une quantité donnée d'amandes de karité
- Laver/nettoyer le concasseur après usage
- Ranger le concasseur et le matériel de travail.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Mortiers – pilons – meules – concasseurs-  
amandes de karité- récipients.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

##### **Avez-vous :**

1. identifié le matériel de concassage?
2. tenu compte des caractéristiques des amandes de karité?
3. sélectionné le matériel de concassage des amandes de karité approprié ?
4. nettoyé/lavé le matériel de concassage?
5. désinfecté le matériel de concassage?
6. introduit les amandes dans le matériel
7. mis en marche le matériel de concassage (le concasseur)?
8. réduire les amandes en particules?
9. mis hors tension le matériel de concassage?
10. Nettoyé/rangé/lavé le matériel de concassage?
11. tenu compte des règles de sécurité et d'hygiène?

##### Compétence personnelle :

- Faire preuve d'habileté
- Travailler en équipe

#### PIEGES A EVITER/CONSEILS

## CHAMP C : EXTRAIRE LE BEURRE

### Compétence C03 : Torrifier les amandes de karité

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à apprêter le matériel de tonification et à faire griller légèrement les amandes en respectant les règles de sécurité et en faisant preuve d'analyse

Importance : elle permet de donner de la couleur et d'odeur aux amandes, facilite la mouture des particules d'amandes de karité

#### Compétences préalables

- Utiliser les matériels de torrifications
- Utiliser le matériel de cuisson
- Utiliser les sources d'énergie
- Utiliser les tenues de protection.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LE MATERIEL DE TORRÉFACTION
2. FAIRE GRILLER LEGEREMENT LES AMANDES
3. ENTRETENIR LES MATERIELS DE TORREFACTION

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Choisir les matériels de torrification pour une quantité donnée de particules d'amandes de karité
- Apprêter une marmite pour une quantité donnée de particules d'amandes
- Apprêter l'équipement de cuisson en tenant compte de la tâche
- Faire griller légèrement une quantité donnée d'amandes de karité.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur,  
Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Marmite – casseroles – four – foyer – torrificateur.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

##### **Avez-vous :**

1. identifié le matériel de torrification?
2. sélectionné le matériel de torrification ?
3. nettoyé/Lavé le matériel de torrification?
4. désinfecté le matériel de torrification ?
5. introduit les amandes dans le matériel de concassage?
6. mis en marche le matériel de torrification?
7. allumé le foyer de cuisson?
8. porté les amandes au feu en respectant les règles de sécurité?
9. remué les amandes de façon périodique?
10. constaté la coloration des amandes?
11. tenu compte de l'environnement

##### Compétence personnelle

- Faire preuve d'habileté
- Démontrer une capacité d'observation
- Faire preuve d'habileté

**PIEGES A EVITER / CONSEILS** : ne pas bruler les amandes surveiller la cuisson

## CHAMP C : EXTRAIRE LE BEURRE

### Compétence C04 : Moudre les particules d'amande

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à apprêter le matériel de mouture et à réduire en pâte des amandes tonifiées en faisant preuve d'analyse et en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.

Importance: Elle permet de faciliter la libération des matières grasses contenues dans la patte d'amandes de karité.

#### Compétences préalables

- utiliser les matériels de mouture
- utiliser le concasseur
- utiliser le foyer et le matériel de cuisson.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LE MATERIEL DE MOUTURE
2. REDUIRE EN PATE LES PARTICULES AMANDES TONIFIEES
3. ENTRETENIR LE MATERIEL DE MOUTURE.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Identifier les différents types de torréfacteurs
- Choisir le type approprié pour une tâche donnée
- Apprêter une meule pour moudre une quantité donnée de particules d'amandes de karité
- Produire une quantité donnée de pâte d'amandes tonifiés
- Entretien du matériel de mouture et l'équipement
- Ranger le matériel et les équipements de mouture à l'endroit approprié.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur, Équipe d'apprenants

##### MATERIELS

Meulons- meule – Moulinex - broyeurs- bols torréfacteurs-bassine- palette-louches

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

**Avez-vous :**

1. identifié le matériel de mouture des particules d'amandes de karité ?
2. tenu compte de la qualité du produits ?
3. tenu compte de l'état de l'équipement ?
4. sélectionné l'équipement de mouture des amandes ?
5. nettoyé / lavé le matériel de mouture ?
6. désinfecté le matériel de mouture ?
7. introduit les amandes dans le réservoir de l'équipement ?
8. mis en place un récipient pour recueillir la pâte obtenue ?
9. remué par moment les amandes en respectant les règles d'hygiène et de sécurité ?
10. mis hors tension le matériel de mouture ?
11. nettoyé / lavé le matériel de mouture ?
12. rangé, le matériel de mouture ?

##### Compétences personnelles

- Faire preuve d'habileté manuelle
- Démontrer une capacité d'observation.

**PIEGES A EVITER / CONSEILS** : ne pas boucher l'équipement de mouture.

## CHAMP C : EXTRAIRE LE BEURRE

### Compétence C05 : Barater la pâte

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à apprêter la pâte moulue et à la battre énergiquement la pâte en mouvement uniforme en faisant preuve de dextérité manuelle et faisant preuve de patience et d'analyse.

Importance: elle permet de rendre souple et légère la pâte et favorise l'obtention d'une bonne quantité de beurre de karité

Compétence préalable  
Utiliser les bassines

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LA PATE ET LE MATERIEL DE BARATTAGE
2. BATTRE / BRASER LA PATE D'AMANDES DANS UN MOUVEMENT UNIFORME
3. ENTRETENIR LE MATERIEL DE BARATTAGE.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Identifier le matériel de barattage et les accessoires
- Déterminer une quantité de pâte à baratter et la mettre dans la bassine
- Faire le barattage d'une quantité donnée de pâte d'amandes de karité
- Braser une quantité donnée de pâte selon les règles de l'art jusqu'à obtenir de barattage.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur, Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Baratte – palette – la pâte d'amandes de karité -

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

**Avez-vous :**

1. identifié le matériel de barattage ?
2. tenu compte de la quantité de pâte ?
3. sélectionné le matériel de barattage ?
4. nettoyé / lavé le matériel ?
5. désinfecté le matériel
6. introduit la pâte d'amandes dans le matériel de barattage ?
7. mis en marche le matériel de barattage électrique ?
8. brassé la pâte jusqu'à obtention des beurre en faisant preuve d'une dextérité manuelle ?
9. constaté l'épaississement en faisant preuve d'analyse ?
10. mis hors tension le matériel de baratte ?
11. tenu compte des règles et d'hygiène et de sécurité ?
12. Tenu compte de la durée du barattage ?
13. Nettoyé/ rangé le matériel de barattage?

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : Bien battre la pâte pour une bonne extraction

## CHAMP C : EXTRAIRE LE BEURRE

### Compétence C06 : Laver l'écume

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à apprêter le matériel pour le lavage et à rincer/ nettoyer l'écume à l'eau propre en respectant les règles d'hygiène et de l'environnement.

Importance : elle permet d'améliorer la qualité du beurre en le débarrassant des impuretés.

Compétence préalable :

- Utiliser le matériel de lavage.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LE MATERIEL POUR LE LAVAGE
2. NETTOYER L'ECUME A L'EAU PROPRE
3. ENTRETENIR LE MATERIEL DE LAVAGE

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Réunir le matériel pour le lavage de l'écume
- Apprêter une bassine d'eau
- Laver une quantité donnée d'écumes dans l'eau propre
- Entretien et ranger le matériel utilisé

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur, Équipe d'apprenants

##### MATERIELS

Bassines, bols, bacs à lavage, louches, racleur, marmite.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

**Avez-vous :**

1. identifié le matériel pour le lavage ?
2. sélectionné le matériel de lavage d'écume ?
3. introduit l'écume dans le matériel ?
4. ajouté de l'eau propre à l'écume ?
5. rincé l'écume dans l'eau ?
6. récupéré l'écume de l'eau ?
7. tenu compte des règles d'hygiène de sécurité ?

**PIEGES A EVITER / CONSEILS** : Utiliser de l'eau propre

## CHAMP C : EXTRAIRE LE BEURRE

### Compétence C07 : Cuire l'écume

#### INTRODUCTION

##### Description

La tâche consiste à apprêter le matériel de cuisson et à chauffer l'écume pour obtenir d'huile en respectant les règles de sécurité et faisant preuve de patience.

Importance : elle permet de faire remonter l'huile et de faciliter sa récupération puis elle améliore la qualité du beurre.

##### Compétences préalables

- Utiliser le matériel de cuisson
- Utiliser les sources d'énergie.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LE MATERIEL DE CUISSON
2. RECUPERER L'HUILE PAR CHAUFFAGE DE L'ECUME
3. ENTRETENIR LE MATERIEL.

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Apprêter le matériel de cuisson la marmite et une palette
- Apprêter l'écume dans le dispositif de cuisson
- Faire chauffer une quantité donnée d'écume d'amandes de karité
- Récupérer l'huile débarrassée de ses impuretés
- Entretien des matériels de cuissons utilisés.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur, Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Palettes – marmites – écume – foyers – récipients – bols.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

##### **Avez-vous :**

1. identifié le matériel pour cuire l'écume ?
2. tenu compte de la quantité de l'écume ?
3. sélectionné le matériel pour cuire l'écume ?
4. introduit l'écume dans le matériel de cuisson ?
5. apprêté le foyer pour la cuisson ?
6. tenu compte de la durée de cuisson ?
7. porté l'écume au feu ?
8. remué par moment l'écume à l'aide d'une palette ?
9. récupéré l'huile à la surface de l'écume ?
10. tenu compte des règles d'hygiène et de sécurité ?

##### Compétence personnelle

- Faire preuve d'habileté manuelle

**PIEGE A EVITER / CONSEILS** : Ne pas brûler l'écume,  
Remuer régulièrement l'écume au feu

## CHAMP C : EXTRAIRE LE BEURRE

### Compétence C08 : Purifier/Rafiner l'huile

#### INTRODUCTION

Description: La tâche consiste à apprêter le matériel de purification de l'huile, de la clarifier/ de la décanter l'huile et de la raffiner en faisant preuve d'analyse et de patience

Importance : elle permet d'améliorer la qualité du produit, de l'huile obtenue et de produire un beurre de qualité supérieure

Compétence préalable

Utiliser les matériels servant à la purification

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LES MATERIELS DE PURIFICATION
2. (CHOISIR LES INGREDIENTS SERVANT A PURIFIER)
3. CLARIFIER/ DECANTER L'HUILE
4. RAFFINER L'HUILE
5. ENTRETIEN LES MATERIELS

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- Identifier le matériel approprié pour la réalisation de la tâche
- Apprêter l'équipement et le matériel de chauffage
- Chauffer une quantité d'écume et réaliser l'opération de récupération et de décantation de l'huile
- Laisser décanter une quantité d'huile de karité dans la bassine
- Faire le raffinage d'une quantité d'huile
- Faire la neutralisation de l'huile en respectant le processus selon les règles de l'art
- Procéder à l'opération de désodorisation de l'huile
- Entretien le matériel utilisé

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur, Équipe d'apprenants

##### MATERIELS

Bassines, bols, louches,alebasse, solvant, ingrédients, huiles d'amandes de beurre de karité à différentes étapes de préparation

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

**Avez-vous :**

1. identifié les matériels servant à purifier l'huile ?
2. sélectionné les matériels à utiliser ?
3. identifié les caractéristiques des ingrédients et solvants de purification de l'huile ?
4. choisi les ingrédients et solvants appropriés ?
5. apprêté l'huile et le matériel ?
6. laissé l'huile se décanter en respectant la durée nécessaire ?
7. séparé les impuretés contenues de l'huile ?
8. raffiné l'huile ?
9. neutralisé l'huile pour éliminer les acides gras susceptibles de s'oxyder ?
10. désodorisé l'huile en utilisant les ingrédients adapté ?
11. décoloré l'huile pour rendre plus blanc le beurre ?
12. tenu compte des règles d'hygiène et de sécurité ?
13. entretenu les matériels utilisés ?
14. rangé les matériels et les ingrédients utilisés ?

## CHAMP C : EXTRAIRE LE BEURRE

### Compétence C09 : Homogénéiser l'épaississement du beurre

#### INTRODUCTION

Description : La tâche consiste à apprêter le matériel pour homogénéiser l'épaississement du beurre et à unifier l'épaisseur du beurre.

Importance : elle permet d'obtenir du beurre bien épaissi et de qualité et facilite le moulage du beurre.

#### Compétence préalable

Utiliser les matériels d'homogénéisation de beurre.

#### OBJECTIFS

1. APPRETER LE MATERIEL DE TRAVAIL D'HOMOGENEISATION DE L'HUILE D'AMANDES DE BEURRE DE KARITE
2. RENDRE HOMOGENE L'HUILE DU BEURRE DE KARITE EPAISSIE
3. ENTRETENIR ET RANGER LE MATERIEL DE TRAVAIL

#### ACTIVITES D'APPRENTISSAGE

Sous la supervision du formateur et en équipe d'apprenants

- identifier le matériel approprié au processus d'homogénéisation de l'épaississement de l'huile
- Apprêter le matériel pour l'homogénéisation de l'épaississement de l'huile
- Tourner une quantité donnée d'huile dans une marmite ou bassine jusqu'à l'obtention de son épaississement
- Uniformiser l'aspect épais de l'huile d'amande de karité
- Entretien du matériel utilisé.

#### RESSOURCES

##### DOCUMENTATION PAPIER

Manuel du formateur,  
Manuel de l'apprenant,  
Catalogue du matériel  
Catalogue des équipements.

##### PERSONNES - RESSOURCES

Formateur, Équipe d'apprenants.

##### MATERIELS

Cuillère- fourchette- palette en bois – bols- récipients.

#### VERIFICATION DE VOTRE PERFORMANCE

##### **Avez-vous :**

1. identifié le matériel d'homogénéisation ?
2. tenu compte des caractéristiques du matériel ?
3. sélectionné le matériel de travail d'homogénéisation approprié?
4. Apprêté le dispositif d'homogénéisation de l'huile d'amandes de beurre de karité épaissie?
5. Remué/tourné le beurre de karité jusqu'à l'uniformisation de l'état de d'épaississement du beurre de karité ?
6. tenu compte des règles d'hygiène et de sécurité ?
7. entretenu le matériel d'homogénéisation de l'épaississement du beurre
8. rangé le matériel de travail ?

##### Compétences personnelles

- Faire preuve d'habileté manuelle
- Faire preuve d'analyse
- Faire de patience