

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Examen de brevet professionnel</b>      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>AG, AV, MM, AR, VI, CA</b> |
| <b>BF 22</b>                               | <b>Transformation artisanale de fruits</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                               |
| <b>Prérequis</b>                           | Ce module est ouvert à toutes les personnes pratiquant d'ores et déjà la transformation artisanale de fruits ou désireuses de l'appréhender au titre de nouvelle discipline.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                               |
| <b>Compétences</b>                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Les participant(e)s connaissent les conditions-cadre légales et le marché des produits transformés.</li> <li>2. Ils connaissent l'origine et les exigences qualitatives à l'égard de la matière première.</li> <li>3. Ils se sont familiarisés avec les méthodes d'obtention de produits transformés de haute qualité.</li> <li>4. Ils produisent à des tarifs couvrant les coûts et commercialisent les produits avec succès.</li> </ol> |                               |
| <b>Contenus</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>– Économie fruitière</li> <li>– Bases légales (Lois sur l'alcool, Loi sur les denrées alimentaires)</li> <li>– Provenance de la matière première</li> <li>– Obtention de jus</li> <li>– Traitement du jus</li> <li>– Conservation</li> <li>– Les spécialités en transformation artisanale de fruits</li> <li>– Économie d'entreprise</li> <li>– Commercialisation</li> </ul>                                                                 |                               |
| <b>Durée de la formation</b>               | <p>Environ 30 h de cours (dont exercices : env. 16 h)</p> <p>Environ 20 h de temps d'apprentissage autre</p> <p>5 journées de cours environ.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                               |
| <b>Contrôle des objectifs de formation</b> | <p>Un examen de module a lieu à la fin du cours. Il se compose d'une partie écrite et d'une partie pratique.</p> <p>Durée de l'examen :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Partie écrite : 45 minutes</li> <li>- Partie pratique : 45 minutes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                 |                               |
| <b>Reconnaissance</b>                      | La réussite du contrôle des objectifs de formation compte comme examen partiel pour l'examen de brevet professionnel en agriculture.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |
| <b>Prestataires</b>                        | Centres de formation, de vulgarisation et de séminaires agricoles, stations et offices cantonaux d'arboriculture et de cultures spéciales (petits fruits)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                               |
| <b>Validité</b>                            | 6 ans à partir de la réussite du contrôle des objectifs de formation                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                               |
| <b>Nombre de points</b>                    | 3 points                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                               |
| <b>Remarques</b>                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                               |

| <b>Détail des objectifs d'apprentissage</b> |                                                                                                                                                                                                    |                  |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Les candidat(e)s savent ...</b>          |                                                                                                                                                                                                    | <b>Niveau K*</b> |
| <b>1.1</b>                                  | ... citer les principales organisations actives dans la transformation artisanale de fruits ainsi que leurs fonctions.                                                                             | K1               |
| <b>2.1</b>                                  | ... comparer les origines diverses (haute tige, cultures fruitières) des fruits pour la transformation artisanale et les pondérer selon leur multifonctionnalité, à l'aide d'exemples pratiques.   | K3 - K6          |
| <b>2.2</b>                                  | ... évaluer la qualité d'échantillons de fruits sur la base des consignes qualitatives de la FUS puis les classer selon leur aptitude à la transformation artisanale.                              | K6               |
| <b>2.3</b>                                  | ... montrer des moyens pour favoriser la qualité de la matière première.                                                                                                                           | K2               |
| <b>3.1</b>                                  | ... reconnaître les divers types de pressoir et en relever les différences techniques essentielles ainsi qu'expliquer en pratique les exigences à l'égard des installations mécaniques.            | K2               |
| <b>3.2</b>                                  | ... choisir le pressoir adapté aux structures de sa propre exploitation y compris les installations en amont et en aval et réaliser le pressurage de façon autonome.                               | K3 - K6          |
| <b>3.3</b>                                  | ... décrire la signification des levures, bactéries et moisissures dans les jus de fruits ainsi que les conditions de prolifération de ces microorganismes.                                        | K2               |
| <b>3.4</b>                                  | ... évaluer visuellement et sensoriellement d'après des échantillons de jus l'action de microorganismes et clarifier de façon autonome les jus de fruits avec des méthodes ménageant le produit.   | K6               |
| <b>3.5</b>                                  | ... influencer sur la fermentation de jus de fruits (pour les jus fermentés) et de masse en fermentation en appliquant des méthodes adaptées et ménageant le produit, conserver les jus de fruits. | K5               |
| <b>3.6</b>                                  | ... expliquer en pratique et sur l'objet les différences entre un pasteurisateur à électrode et un pasteurisateur à circulation.                                                                   | K2               |
| <b>3.7</b>                                  | ... énumérer et justifier les différences et la pertinence de divers conditionnements et choisir un emballage convenant aux conditions rencontrées                                                 | K2, K5           |
| <b>3.8</b>                                  | ... expliquer et mettre en œuvre la fabrication de spécialités (jus de raisin et de petits fruits, produits déshydratés, etc.) ainsi que la mise en tonneau en vue de la production d'eau-de-vie.  | K2               |
| <b>3.9</b>                                  | ... évaluer visuellement et sensoriellement la qualité des produits obtenus et proposer d'éventuels moyens d'amélioration.                                                                         | K6               |
| <b>4.1</b>                                  | ... offrir les produits de façon correcte et attrayante (conditionnement, étiquette, emballage, etc.).                                                                                             | K3               |
| <b>4.2</b>                                  | ... prendre en considération les dispositions légales relatives à la commercialisation de produits de fruits.                                                                                      | K3               |
| <b>4.3</b>                                  | ... développer la « bonne pratique de fabrication » GHP et analyser la sécurité des aliments en autocontrôle selon un concept                                                                      | K4, K5           |
| <b>4.4</b>                                  | ... calculer correctement des prix ou des tarifs couvrant les frais pour les services et les produits.                                                                                             | K4               |

\* Niveau de connaissance selon Bloom