

Brevet		Module de l'aviculture
GF 06	Assurer la qualité des produits et la communiquer	
Conditions préa- lables	Le module est ouvert à toutes les personnes qui disposent par le niveau de compétence du CFC d'aviculteur/-trice d'une expérience pratique suffisante dans la branche ou le domaine visé.	
Compétences	Compétence: Les participants sont en mesure de garantir la qualité et la sécurité des produits avicoles (œufs et viande de volaille) et de le communiquer aux consommateurs. Ils... 1. connaissent les bases légales de la législation sur les denrées alimentaires et les appliquent aux produits de volaille. 2. connaissent les caractéristiques de qualité des produits avicoles en matière de leur entreposage, de leur préparation, de leur transformation et de leur consommation. 3. connaissent les points critiques en matière de sécurité alimentaire des œufs et de la volaille et sont en mesure d'élaborer et de mettre en œuvre un concept de "bonnes pratiques de fabrication" selon les principes HACCP. 4. communiquent les propriétés qualitatives et la différenciation des produits avicoles suisses au public et aux consommateurs et contribuent à l'image de l'aviculture suisse.	
Contenus	– Approfondissement dans le domaine de la qualité des produits et de la législation alimentaire – Stratégies de communication et de promotion de l'image de l'aviculture suisse	
Durée de la formation	15 heures d'enseignement, 10 heures d'autre temps d'étude	
Contrôle des buts de formation	Le contrôle des buts de formation du module se fait par oral (30 minutes)	
Reconnaissance	Le module peut être compté dans l'examen de brevet et de maîtrise du champ professionnel de l'agriculture selon la liste des modules.	
Fournisseur	Aviforum, Zollikofen	
Validité	6 ans à partir de la réussite du contrôle des buts de formation	
Nombre de points	2	
Remarques		

Buts de formation détaillés		
La candidate / le candidat est en mesure ...		Niveau C*
1.1	... de citer les points de la législation alimentaire qui concernent les œufs et la viande de volaille (O. sur la production primaire, O. sur l'hygiène, O. sur les denrées alimentaires d'origine animale, O. concernant l'information sur les denrées alimentaires, O. sur l'abattage, etc.) et d'en déduire les conséquences	C4
2.1	... de différencier, de décrire et d'évaluer la qualité des produits des œufs et de la volaille sous l'angle des propriétés de consommation/nutritionnelles, de la plus-value éthique et de la sécurité alimentaire	C6
3.1	... d'appliquer les principes d'un concept HACCP à la production d'œufs et de volailles et d'identifier et d'évaluer les principaux dangers et points de contrôle	C4
3.2	... d'élaborer et de mettre en œuvre les grandes lignes des "bonnes pratiques de fabrication" pour la production d'œufs et de volailles	C4
4.1	... de présenter les avantages de la production et des produits suisses de volaille et d'œufs au public ou aux consommateurs.	C5
4.2	... d'aborder de manière proactive les problèmes d'image de la production d'œufs et de volaille dans la perception du public et d'argumenter de manière professionnelle vis-à-vis des consommateurs et du public.	C6

* Niveau de Connaissances selon la taxonomie de Bloom