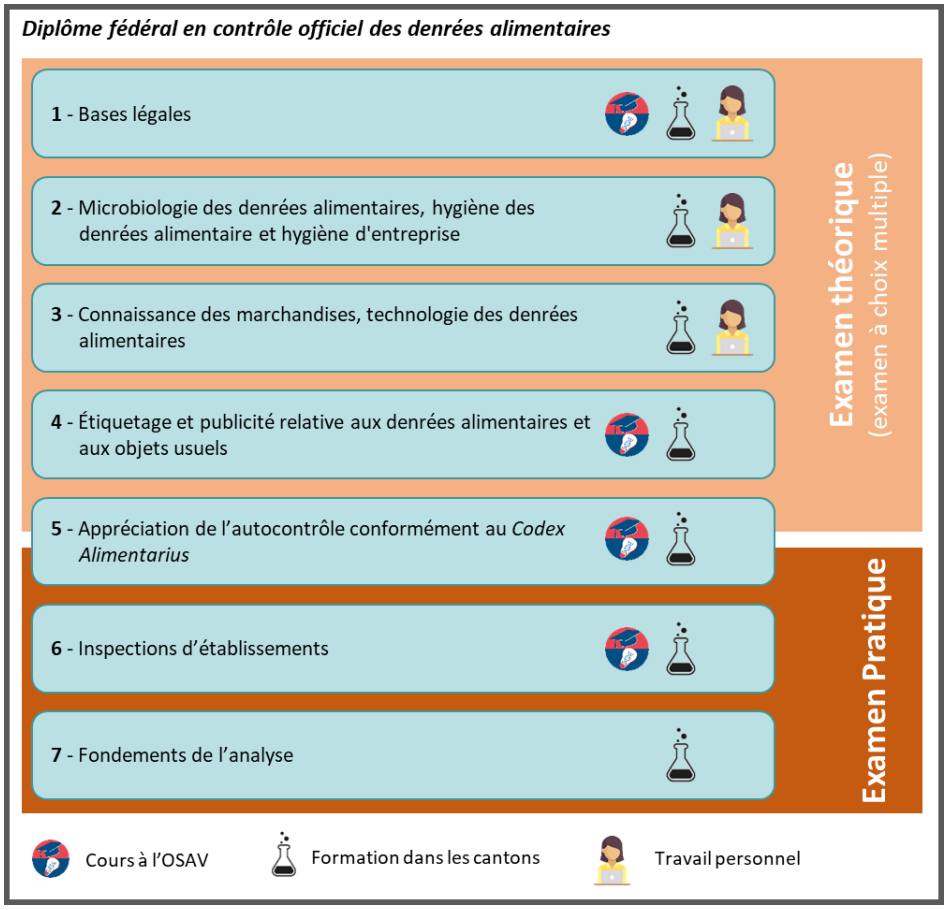
Descriptions des modules pour l'obtention du DCAI



1. Bases légales

Les étudiants connaissent la structure de la législation suisse sur les denrées alimentaires. Ils sont en mesure d'appliquer les dispositions légales en vigueur en Suisse et connaissent leurs relations avec les bases légales correspondantes en Europe comme au plan international. Ils savent comment s'organise l'exécution de cette législation et connaissent les organes qui en sont chargés, leurs tâches et leurs compétences. Ils savent rédiger des décisions relevant de la législation alimentaire.

2. Microbiologie des denrées alimentaires, hygiène des denrées alimentaires et hygiène d'entreprise

Les étudiants connaissent les bases de l'hygiène des denrées alimentaires et de l'hygiène d'entreprise, des procédés microbiologiques de conservation et de fermentation, de l'altération microbienne des aliments et des intoxications alimentaires et sont en mesure d'évaluer les effets des microorganismes sur la qualité et l'innocuité des denrées alimentaires pendant leur production, leur transformation et leur préparation.

3. Connaissance des marchandises et technologie des denrées alimentaires

Les étudiants connaissent dans leurs grandes lignes les principaux groupes de denrées alimentaires ainsi que leurs caractéristiques, leurs procédés de fabrication et leurs méthodes de conservation.

4. Étiquetage et publicité relative aux denrées alimentaires et aux objets usuels

Les étudiants sont capables d'évaluer en toute autonomie l'étiquetage et la publicité d'un aliment pré-emballé, d'objets usuels et de produits vendus en vrac sous l'angle de la législation alimentaire.

5. Appréciation de l'autocontrôle, y compris des bonnes pratiques de fabrication, principes HACCP conformément au Codex Alimentarius

Les étudiants connaissent les principes de l'hygiène des denrées alimentaires et l'application du concept HACCP selon le *Codex Alimentarius*. Ils sont en mesure d'évaluer et d'apprécier dans la pratique les guides par branche d'activité, les mesures d'hygiène et le système HACCP. Ils connaissent les bases légales qui sous-tendent le prélèvement d'échantillons et les droits des propriétaires des marchandises.

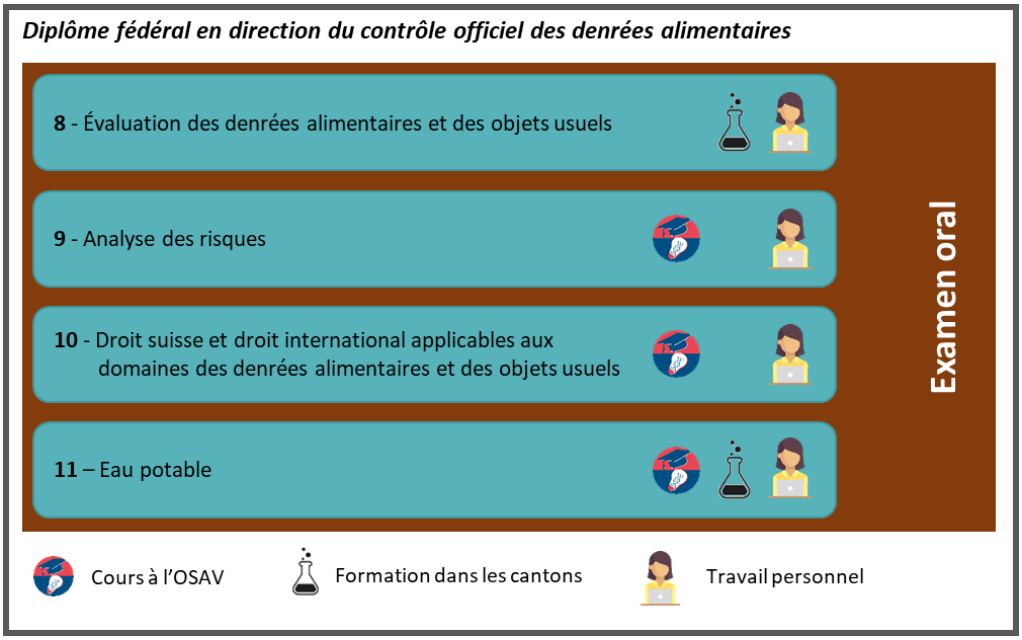
6. Inspections d'entreprises, formation au service externe, prélèvements officiels d'échantillons

Les étudiants sont en mesure d'évaluer sur place avec ordre et méthode un établissement du secteur alimentaire ou du secteur des objets usuels et d'ordonner la prise des mesures proportionnées requises conformément à la législation.
Les étudiants utilisent les techniques d'inspections qui leur sont inculquées.
Les étudiants savent sélectionner en fonction des risques les échantillons qui correspondent à une problématique en lien avec la législation alimentaire, réaliser un prélèvement sans modifier les paramètres pertinents, recueillir les données nécessaires à l'évaluation de l'échantillon et transporter les échantillons en les altérant le moins possible et en tenant compte des analyses à réaliser. Ils appliquent les bases légales qui sous-tendent le prélèvement d'échantillons et les droits des propriétaires des marchandises.

7. Fondements de l'analyse

Les étudiants connaissent les principales techniques d'analyses des aliments, leurs applications possibles et leurs limites.

Descriptions des modules pour l'obtention du DDCAI



8. Évaluation des denrées alimentaires et des objets usuels

Les étudiants connaissent les possibilités d'analyses chimiques, microbiologiques et physiques ainsi que les principes de mesure, comprennent les données clés et savent prendre les mesures qui s'imposent. Ils sont en mesure d'interpréter les analyses, d'estimer les besoins d'analyse et d'en évaluer les résultats du point de vue de la législation et en fonction de la problématique posée.

9. Analyse des risques

Les étudiants sont en mesure de prendre des décisions en matière de gestion des risques sur la base de données scientifiques. Ils sont capables de comprendre, d'interpréter et de communiquer sur les évaluations des risques.

10. Droit suisse et droit international applicables aux domaines des denrées alimentaires et des objets usuels

Les étudiants connaissent les législations européenne et internationale relatives aux denrées alimentaires et aux objets usuels ainsi que leur impact sur l'industrie alimentaire et le contrôle des denrées alimentaires en Suisse. Ils connaissent dans leurs grandes lignes d'autres législations en matière de contrôle des denrées alimentaires et sont en mesure d'identifier des décisions d'autres autorités.

11. Eau potable

Les étudiants sont en mesure d'expliquer les techniques de traitement, de production et de distribution de l'eau potable et d'évaluer la sécurité d'une installation d'approvisionnement en eau potable.

DCAI	DDCAI	Module	OSAV	LC	TPers	Σ
a. / 1		Fondement du droit alimentaire	3	3	2	8
b. / 2		Microbiologie des denrées alimentaires, hygiène des denrées alimentaires et hygiène d'établissement	-	5	5	10
c. / 3		Connaissance des marchandises, technologie des denrées alimentaires	-	10	10	20
d. / 4		Étiquetage et publicité relative aux denrées alimentaires et aux objets usuels	1	5	-	6
e. / 5		Appréciation de l'autocontrôle conformément au *Codex Alimentarius*	2	5	-	7
f. / 6		Inspections d'établissements	2	25	-	27
g. / 7		Fondements de l'analyse	-	5	-	5
		Total DCAI	**8**	**58**	**17**	**83**
	a. / 8	Evaluation des denrées alimentaires et des objets usuels	-	5	10	15
	b. / 9	Analyse des risques	5	-	10	15
	c. / 10	Droit suisse et droit international	2	-	7	9
	d. / 11	Eau potable	3	2	7	12
		Total DDCAI	**10**	**7**	**34**	**51**

Nombre en jours