

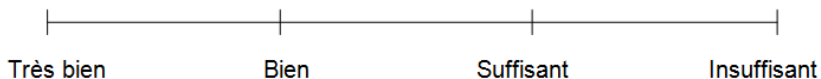
Contrôle de formation

Nom / prénom

a.2 Séparer la matière première par centrifugation et la standardiser

Évaluation personnelle de la compétence opérationnelle par la personne en formation

Mon opinion concernant mon savoir-faire de cette compétence opérationnelle



Arguments:

Date:

Signature:

Évaluation par la personne en formation et par la formatrice / le formateur en entreprise

Objectifs évaluateurs en entreprise	
<p>Les technologues du lait sont capables de préparer la matière première conformément à son utilisation par séparation centrifuge, de la standardiser et de procéder à une réduction mécanique des germes. Lors de l'exécution de ces étapes, ils se réfèrent aux instructions de l'entreprise et contrôlent leur respect.</p>	<p>Évaluation des objectifs de formation A = Atteint / B = pas encore atteint</p>
a.2.1 Je prépare le séparateur centrifuge selon les instructions de l'entreprise.	
a.2.2 Je sépare le lait écrémé et la crème selon les instructions de l'entreprise.	
a.2.3 Je standardise le lait au taux de matière grasse voulu avec les installations de l'entreprise.	
a.2.4 Je procède au nettoyage et à la réduction mécanique des germes du lait.	
a.2.5 J'exécute les travaux d'entretien du séparateur centrifuge selon les instructions de l'entreprise.	
a.2.6 J'extrais la crème de lait et de petit-lait comme produit semi-fini à vendre aux transformateurs de crème.	
Mesures / Remarques (par ex : contrôles supplémentaires)	
Date:	Signature:

Évaluation du dossier de formation

Nom / prénom

a.2 Séparer la matière première par centrifugation et la standardiser

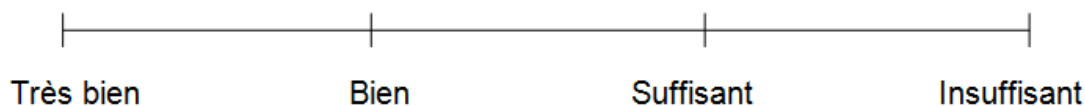
Par la formatrice / par le formateur en entreprise

1) Évaluation de la présentation du rapport



Remarques:

2) Évaluation de la partie technique du rapport



Remarques:

Ce rapport a été contrôlé le:

Signature: