

Contrôle de formation

Nom / prénom

b.1 Fabriquer des fromages à pâtes dure et extra-dure

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	
Les technologues du lait sont capables d'appliquer les technologies spécifiques à la fabrication de fromages à pâte extra-dure et dure. Ils appliquent leurs connaissances aux propriétés des sortes de fromage en réglant l'influence des paramètres de fabrication.	Évaluation des objectifs de formation A = Atteint / B = pas encore atteint
b.1.1 Je prépare les matières premières et les auxiliaires technologiques nécessaires à la fabrication de fromages à pâte extra-dure ou dure, de même que les installations et les ustensiles.	
b.1.2 J'exécute les étapes de production de la fabrication du fromage selon les instructions valables dans l'entreprise: - traitement du lait - maturation - adjonction d'eau - coagulation - décaillage - délactosage - chauffage du caillé - brassage après le feu - réglage de la température de sortie - sortie du caillé - pressage - retournement des fromages	
b.1.3 Je contrôle l'évolution de l'acidité dans le fromage selon les instructions de l'entreprise.	
b.1.4 Je procède au salage des fromages selon les instructions de l'entreprise.	
b.1.5 Je soigne les fromages selon les instructions de l'entreprise.	

Objectifs évaluateurs en entreprise		
b.1.6 Je surveille l'affinage des fromages selon les instructions de l'entreprise.		
b.1.7 Je juge la qualité des fromages produits sur la base des instructions de l'entreprise.		
b.1.8 Je propose des mesures d'amélioration de la qualité.		
b.1.9 Je calcule les paramètres spécifiques à la production sur la base des instructions de l'entreprise.		
Mesures / Remarques (par ex : contrôles supplémentaires)		
Date:	Signature:	

Évaluation du dossier de formation

Nom / prénom

b.1 Fabriquer des fromages à pâtes dure et extra-dure

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:
