

## Contrôle de formation

Nom / prénom

### b.4 Fabriquer de la mozzarella et du fromage pour salade

#### Evaluation 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><b>Les technologues du lait sont capables d'appliquer les technologies spécifiques à la fabrication de mozzarella et de fromage pour la salade. Ils appliquent leurs connaissances aux propriétés des sortes de fromage en réglant l'influence des paramètres de fabrication.</b></p>	<p>Évaluation des objectifs de formation A = Atteint / B = pas encore atteint</p>
<p>b.4.1 Je prépare les matières premières et les auxiliaires technologiques nécessaires à la fabrication de mozzarella et/ou de fromage pour la salade, de même que les installations et les ustensiles.</p>	
<p>b.4.2 J'exécute les étapes de production de la fabrication du fromage selon les instructions valables dans l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- traitement du lait</li> <li>- maturation</li> <li>- coagulation</li> <li>- décaillage</li> <li>- délactosage</li> <li>- chauffage du caillé</li> <li>- brassage après le feu</li> <li>- réglage de la température de sortie</li> <li>- sortie du caillé</li> <li>- pressage</li> <li>- retournement des fromages</li> <li>- procédé pâte filée (seul. mozzarella).</li> </ul>	
<p>b.4.3 Je contrôle l'évolution de l'acidité dans le fromage selon les instructions de l'entreprise.</p>	
<p>b.4.4 Je procède au salage des fromages selon les instructions de l'entreprise.</p>	
<p>b.4.5 Je juge la qualité des fromages produits sur la base des instructions de l'entreprise.</p>	

<b>Objectifs évaluateurs en entreprise</b>		
b.4.6 Je propose des mesures d'amélioration de la qualité.		
b.4.7 J'emballer les fromages selon les instructions de l'entreprise.		
Mesures / Remarques (par ex : contrôles supplémentaires)		
Date: _____ Signature: _____		

## Évaluation du dossier de formation

Nom / prénom

### b.4 Fabriquer de la mozzarella et du fromage pour salade

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:

---