

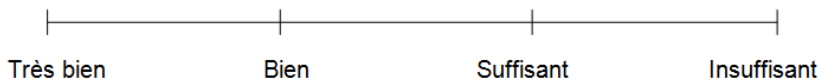
Contrôle de formation

Nom / prénom

b.5 Fabriquer du séré et du cottage cheese

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		Évaluation des objectifs de formation A = Atteint / B = pas encore atteint	
Les technologistes du lait sont capables d'appliquer les technologies spécifiques à la fabrication de séré et/ou de cottage cheese et de mélanger les ingrédients possibles. Ils utilisent les technologies de remplissage et d'emballage spécifiques à l'exploitation et stockent les produits selon les instructions de l'entreprise.			
b.5.1 Je prépare les matières premières, les auxiliaires technologiques, les ingrédients et les additifs nécessaires à la fabrication de séré et/ou de cottage cheese, de même que les installations et les ustensiles.			
b.5.2 J'exécute les étapes de production selon les instructions valables dans l'entreprise.			
b.5.3 Je mélange les ingrédients selon les instructions de l'entreprise.			
b.5.4 Je conditionne le séré et le cottage cheese selon les instructions de l'entreprise.			
b.5.5 Je stocke le séré et/ou le cottage cheese selon les instructions de l'exploitation.			
b.5.6 Je juge la qualité des produits fabriqués sur la base des instructions de l'entreprise.			
b.5.7 Je propose des mesures d'amélioration de la qualité.			
Mesures / Remarques (par ex : contrôles supplémentaires)			
Date:	Signature:		

Évaluation du dossier de formation

Nom / prénom

b.5 Fabriquer du séré et du cottage cheese

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: