

Contrôle de formation

Nom / prénom

b.9 Fabriquer des desserts

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 fabriquer des desserts selon les instructions de l'entreprise. Pour cela ils ont recours à leurs connaissances des ingrédients, additifs et technologies qui influencent les propriétés des produits. Ils utilisent les technologies de remplissage et d'emballage spécifiques à l'exploitation et stockent les produits.</p>	<p>Évaluation des objectifs de formation A = Atteint / B = pas encore atteint</p>
b.9.1 Je prépare les matières premières, les ingrédients et les additifs nécessaires à la fabrication de desserts de même que les installations et les ustensiles.	
b.9.2 Je mélange les ingrédients et les additifs selon les instructions de l'entreprise.	
b.9.3 J'exécute les étapes de production selon les instructions valables dans l'entreprise.	
b.9.4 Je conditionne les desserts selon les instructions de l'entreprise.	
b.9.5 Je stocke les desserts selon les instructions de l'entreprise.	
b.9.6 Je juge la qualité des produits fabriqués sur la base des instructions de l'entreprise.	
b.9.7 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.9 Fabriquer des desserts

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:
