**Rapport a.5: Préparer et utiliser les cultures.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *Nom* | *Prénom* | *Année* | *Semestre* | *Date du rapport* |
|  |  |  |  |  |

Pour la fabrication de divers produits laitiers vous devez disposer de cultures.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Décrivez quelles formes de cultures et pour quels produits elles sont utilisées dans votre entreprise. | | |
| Formes de cultures | | |
| Cultures liquides (fabriquées en entreprise) | Cultures lyophilisées  (poudres) | Pellets  (cultures congelées) |
|  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Quels micro-organismes sont compris dans ces cultures? | |
| Cultures utilisées | Micro-organismes |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Décrivez la fabrication de cultures liquides dans votre entreprise ou décrivez de façon détaillée comment vous incubez un produit avec la culture d’une autre origine. | |
| Étape de travail | Description des étapes |
|  |  |

|  |
| --- |
| Quels sont pour moi les quatre points importants à prendre en compte lors la préparation et de l’utilisation des cultures ? |
|  |

|  |
| --- |
| Dans quelle mesure je me sens à l’aise avec la préparation et l’utilisation des cultures ? |
| Atouts/forces: Voilà les points/éléments que je maîtrise.  Lacunes: Je dois encore améliorer les points/éléments suivants (bases, aptitudes). |