**Dossier de formation Employé/employé/e en industrie laitière AFP**

**Annexe 1: Aperçu des sujets des 13 rapports à produire**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Généralités** *(exigence: 2 rapports)* | *Cocher les sujets traités* | *Année \** | *Visa formateurformatrice* |
| Données personnelles et curriculum vitae | ❑ | 1 |  |
| Mon entreprise formatrice – ma place de travail | ❑ | 1 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **a. Collaboration aux processus généraux de transformation du lait** *(Exigence: 5 rapports, 1 rapport par compétences a.1 à a.5)* | *Cocher les sujets traités* | *Année \** | *Visa formateurformatrice* |
| a.1. Réceptionner les livraisons | ❑ | 1 |  |
| a.2. Préparer la fabrication | ❑ | 1 |  |
| a.3. Exécuter et superviser les processus de fabrication | ❑ | 2 |  |
| a.4. Entretenir le matériel | ❑ | 2 |  |
| a.5. Préparer et utiliser les cultures | ❑ | 1 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **b. Collaboration à l’élaboration des produits laitiers spécifiques à l’entreprise** – **(***Exigence: 2 rapports, soit un produit de b.1 et un 2e de b.2, soit 2 produits de b.1 ou b2.)*  | *Cocher les sujets traités* | *Année \** | *Visa formateurformatrice* |
| *b.1. Fabriquer du fromage* |  |  |  |
| Fabriquer des fromages à pâte dure et extra-dure | ❑ | 2 |  |
| Fabriquer des fromages à pâte mi-dure | ❑ | 2 |  |
| Fabriquer des fromages à pâte molle | ❑ | 2 |  |
| Fabriquer de la mozzarella et du fromage à salade | ❑ | 2 |  |
| Fabriquer du séré et du cottage cheese | ❑ | 2 |  |
| *b.2. Fabriquer d’autres produits laitiers* |  |  |  |
| Fabriquer du lait et de la crème de consommation ainsi que des boissons à base de lait et de produits laitiers | ❑ | 2 |  |
| Fabriquer des produits laitiers fermentés | ❑ | 2 |  |
| Fabriquer de la crème glacée | ❑ | 2 |  |
| Fabriquer des desserts | ❑ | 2 |  |
| Fabriquer du beurre | ❑ | 2 |  |
| Fabriquer de la poudre de lait | ❑ | 2 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **c. Mise en œuvre des prescriptions relatives à la gestion de l’hygiène et de la qualité*(****Exigence: 3 rapports; c.1 et c.2 imposés, plus c.3 ou c.4).* | *Cocher les sujets traités* | *Année \** | *Visa formateurformatrice* |
| c.1. Appliquer les mesures d’hygiène relatives au personnel, aux locaux et à la production | ❑ | 1 |  |
| c.2. Nettoyer les installations | ❑ | 1 |  |
| c.3. Réaliser des analyses de base | ❑ | 1/2 |  |
| c.4. Respecter les directives relatives à la qualité | ❑ | 1/2 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **d. Respect des prescriptions de sécurité au travail, de pro­tection de la santé et de l’environnement***(Exigence: 1 rapport d.1 ou d.2)* | *Cocher les sujets traités* | *Année \** | *Visa formateurformatrice* |
| d.1. Appliquer les mesures de sécurité au travail et de protection de la santé | ❑ | 1 |  |
| d.2. Appliquer les mesures de protection de l’environnement et d’utilisation efficace de l’énergie | ❑ | 2 |  |

***\**** *La répartition des rapports sur les 2 années d’apprentissage est à considérer comme recommandation.*