

Nom / Prénom de l'apprenti-e.....

Domaine de compétences opérationnelles c: Exécution de travaux spécifiques au produit et à l'entreprise (domaine spécifique)

Dans ce domaine de compétences opérationnelles, l'entreprise formatrice choisie **une** compétence opérationnelle comme domaine spécifique. **Cela est important pour la procédure de qualification dans la mesure où 2 domaines de compétences opérationnelles de b.1 - b.11 ne peuvent être examinés.**

Le choix d'une deuxième matière principale (2^{ème} priorité) peut seulement être garanti si cela peut être faisable d'un point de vue organisationnel (grandeur des classes, date) et si le formateur donne son accord.

Possibilité de domaine spécifique selon le plan de formation

c.1. Fabriquer des spécialités laitières locales et régionales

L'entreprise doit produire régulièrement et mettre sur la marché un des produits ci-dessous.

Par exemple des sortes de fromage locales, du fromage fondu, des préparations au fromage (mélange à fondue); des fromages au lait d'autres mammifères; du sérac, de la crème de la Gruyère et d'autres spécialités comparables.

Mentionnez la spécialité qui est produite dans votre entreprise.....

Les technologues du lait sont capables de fabriquer des spécialités locales et régionales. Ils peuvent expliquer leur origine et leur importance économique pour l'entreprise et la région.

c.2. Conseiller la clientèle et vendre des produits laitiers

L'exploitation doit disposer d'un magasin de produits laitiers.

Les technologues du lait sont capables de conseiller les clients dans les questions d'alimentation et de les informer sur la composition qualitative et quantitative des produits laitiers. Ils participent activement à la vente des produits laitiers.

c.3. Exécuter des analyses supplémentaires

L'exploitation doit disposer des infrastructures de laboratoire adaptées et pouvoir former par le nombre élevé d'analyses supplémentaires.

Les technologues du lait sont capables de prendre des échantillons et de les traiter, d'exécuter les analyses supplémentaires, d'interpréter les résultats et de les rapporter. Pour cela ils s'orientent selon les instructions de l'entreprise.

c.4. Utiliser des installations de production automatisées

Les installations de production et de conditionnement de l'entreprise doivent être majoritairement automatisées.

Les technologues du lait sont capables de conduire des installations automatisées. Ils prennent, en cas de panne, les mesures appropriées.

c.5. Mettre en valeur des sous-produits dans l'engraissement porcin

L'exploitation doit être associée à un engraissement porcin.

Les technologues du lait sont capables de mettre en valeur les sous-produits par l'engraissement porcin. Ils sont conscients que la qualité du produit final dépend entre autres des facteurs conditions de garde, race, forme de production et santé.

→ **Choisissez un domaine spécifique et marquez-le d'une croix X**

Lieu et date: Entreprise formatrice :.....

Signature du formateur: Signature de l'apprenti-e:

Ma vue d'ensemble du domaine „Élaboration de produits laitiers spécifiques à l'entreprise ». À remplir avec le formateur en entreprise.

Domaine de compétences opérationnelles	Compétences opérationnelles					
a. Exécution des processus généraux de transformation du lait <i>Les compétences opérationnelles marquées d'un X sont acquises dans mon entreprise formatrice (compléter selon besoin).</i>	a.1. Réceptionner, transporter et stocker les intrants	a.2. Séparer la matière première par centrifugation et la standardiser	a.3. Concentrer la matière première avec des séparateurs à membranes	a.4. Exécuter le traitement thermique	a.5. Procéder à l'homogénéisation	a.6. Ajouter des ingrédients et des adjuvants
	X	X		X		
	a.7. Utiliser les installations techniques, les surveiller et en assurer la maintenance	a.8. Préparer et utiliser les cultures				
	X	X				
b. Fabrication de produits laitiers spécifiques à l'entreprise* <i>Les compétences opérationnelles marquées d'un X sont acquises dans mon entreprise formatrice. Cocher les compétences opérationnelles de b.1 à b.11. (au moins 3)</i>	b.1. Fabriquer des fromages à pâte dure et extra-dure	b.2. Fabriquer des fromages à pâte mi-dure	b.3. Fabriquer des fromages à pâte molle	b.4. Fabriquer de la mozzarella et du fromage à salade	b.5. Fabriquer du séré et du cottage cheese	b.6. Fabriquer du lait et de la crème de consommation ainsi que des boissons à base de lait et de produits laitiers
	b.7. Fabriquer des produits laitiers fermentés	b.8. Fabriquer de la crème glacée	b.9. Fabriquer des desserts	b.10. Fabriquer du beurre	b.11. Fabriquer de la poudre de lait	
c. Exécution de travaux spécifiques au produit et à l'entreprise ** <i>Cocher la compétence opérationnelle acquise.</i>	c.1. Fabriquer des spécialités laitières locales et régionales	c.2. Conseiller la clientèle et vendre des produits laitiers	c.3. Réaliser des analyses supplémentaires	c.4. Utiliser des installations de production automatisées	c.5. Mettre en valeur des sous-produits dans l'engraissement porcin	
d. Mise en œuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité	d.1. Appliquer les mesures d'hygiène relatives au personnel, aux locaux et à la production	d.2. Nettoyer et désinfecter les installations et équipements	d.3. Réaliser des analyses de base	d.4. Utiliser le système de gestion de la qualité		
e. Respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement	e.1. Appliquer les mesures de sécurité au travail et de protection de la santé	e.2. Appliquer les mesures de protection de l'environnement et d'utilisation efficace de l'énergie				

*Compte tenu de leur spécialisation, les entreprises formatrices choisissent dans ce domaine de compétences opérationnelles au moins trois compétences opérationnelles, en sachant qu'au moins une compétence opérationnelle doit être enseignée pour b.1 à b.5 et b.6 à b.11. Toutes les compétences opérationnelles sont enseignées aussi bien à l'école que dans les cours interentreprises.

** Dans le domaine de compétences opérationnelles c, les personnes en formation doivent obligatoirement acquérir la compétence opérationnelle correspondant à leur domaine spécifique.

Classement du document Original : dans mon classeur pour « Documentation pour la formation en entreprise »
 Copie à : Ecole professionnelle, formateur en entreprise