|  |
| --- |
| Nom / prénom |
|  |

**Contrôle de formation**

**a.8 Préparer et utiliser les cultures**

**Evaluation 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** |
| **Les technologues du lait sont capables de préparer des cultures hygiéniquement parfaites et de les utiliser. Ils ont recours pour cela à leurs connaissances microbiologiques de la conduite de la fermentation et de la maturation des produits.** | Évaluation des objectifs de formation A = Atteint /B = pas encore atteint |
|
|
|
| a.8.1 Je prépare les milieux nécessaires à la préparation de cultures et les installations et équipements nécessaires. |   |   |
| a.8.2 J’ensemence les milieux selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| a.8.3 J’incube les milieux de cultures selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| a.8.4 Je surveille l’acidification des cultures. |  |  |
| a.8.5 J’entrepose les cultures selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| a.8.6 Je contrôle les cultures avant leur emploi selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| a.8.7 Je propose des mesures en cas de variation des valeurs de contrôle des cultures. |  |  |
| a.8.8 J’utilise les cultures selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| Mesures / Remarques (par ex : contrôles supplémentaires) |  |
|
| Date: Signature: |

|  |
| --- |
| Nom / prénom |
|  |

**Évaluation du dossier de formation**

**a.8 Préparer et utiliser les cultures**

**Par la formatrice / par le formateur en entreprise**

1. **Évaluation de la présentation du rapport**

Remarques:

1. **Évaluation de la partie technique du rapport**

Remarques:

Ce rapport a été contrôlé le: Signature: