|  |
| --- |
| Nom / prénom |
|  |

**Contrôle de formation**

**b.1 Fabriquer des fromages à pâtes dure et extra-dure**

**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** | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| **Les technologues du lait sont capables d’appliquer les technologies spécifiques à la fabrication de fromages à pâte extra-dure et dure. Ils appliquent leurs connaissances aux propriétés des sortes de fromage en réglant l’influence des paramètres de fabrication.** | | Évaluation des objectifs de formation A = Atteint /  B = pas encore atteint | |
|
|
|
| b.1.1 Je prépare les matières premières et les auxiliaires technologiques nécessaires à la fabrication de fromages à pâte extra-dure ou dure, de même que les installations et les ustensiles. | |  |  |
| b.1.2 J’exécute les étapes de production de la fabrication du fromage selon les instructions valables dans l’entreprise:  - traitement du lait  - maturation - adjonction d’eau - coagulation - décaillage - délactosage - chauffage du caillé - brassage après le feu - réglage de la température de sortie - sortie du caillé - pressage - retournement des fromages | |  |  |
| b.1.3 Je contrôle l’évolution de l’acidité dans le fromage selon les instructions de l’entreprise. | |  |  |
| b.1.4 Je procède au salage des fromages selon les instructions de l’entreprise. | |  |  |
| b.1.5 Je soigne les fromages selon les instructions de l’entreprise. | |  |  |
| b.1.6 Je surveille l’affinage des fromages selon les instructions de l’entreprise. | |  |  |
| b.1.7 Je juge la qualité des fromages produits sur la base des instructions de l’entreprise. | |  |  |
| b.1.8 Je propose des mesures d’amélioration de la qualité. | |  |  |
| b.1.9 Je calcule les paramètres spécifiques à la production sur la base des instructions de l’entreprise. | |  |  |
| Mesures / Remarques (par ex : contrôles supplémentaires) |  | | |
|
| Date: Signature: | | | |

|  |
| --- |
| Nom / prénom |
|  |

**Évaluation du dossier de formation**

**b.1 Fabriquer des fromages à pâtes dure et extra-dure**

**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: