|  |
| --- |
| Nom / prénom |
|  |

**Contrôle de formation**

**b.2 Fabriquer des fromages à pâte mi-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 différentes sortes de fromages à pâte mi-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.2.1 Je prépare les matières premières et les auxiliaires technologiques nécessaires à la fabrication de fromages à pâte mi-dure, de même que les installations et les ustensiles. |   |   |
| b.2.2 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- repos du caillé- délactosage- chauffage du caillé- brassage après le feu- réglage de la température de sortie- sortie du caillé- pressage- retournement des fromages. |  |  |
| b.2.3 Je contrôle l’évolution de l’acidité dans le fromage selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| b.2.4 Je procède au salage des fromages selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| b.2.5 Je soigne les fromages selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| b.2.6 Je surveille l’affinage des fromages selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| b.2.7 Je juge la qualité des fromages produits sur la base des instructions de l’entreprise. |  |  |
| b.2.8 Je propose des mesures d’amélioration de la qualité. |  |  |
| Mesures / Remarques (par ex : contrôles supplémentaires) |  |
|
| Date: Signature: |

|  |
| --- |
| Nom / prénom |
|  |

**Évaluation du dossier de formation**

**b.2 Fabriquer des fromages à pâte mi-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: