|  |
| --- |
| Nom / prénom |
|  |

**Contrôle de formation**

**b.9 Fabriquer des desserts**

**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 de fabriquer des desserts selon les instructions de l’entreprise. Pour cela ils ont recours à leurs connaissances des ingrédients, additifs et technologies qui influencent les propriétés des produits. Ils utilisent les technologies de remplissage et d’emballage spécifiques à l’exploitation et stockent les produits.**  | Évaluation des objectifs de formation A = Atteint / B = pas encore atteint  |
|
|
|
| b.9.1 Je prépare les matières premières, les ingrédients et les additifs nécessaires à la fabrication de desserts de même que les installations et les ustensiles. |   |   |
| b.9.2 Je mélange les ingrédients et les additifs selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| b.9.3 J’exécute les étapes de production selon les instructions valables dans l’entreprise. |  |  |
| b.9.4 Je conditionne les desserts selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| b.9.5 Je stocke les desserts selon les instructions de l’entreprise. |  |  |
| b.9.6 Je juge la qualité des produits fabriqués sur la base des instructions de l’entreprise. |  |  |
| b.9.7 Je propose des mesures d’amélioration de la qualité. |  |  |
| Mesures / Remarques (par ex : contrôles supplémentaires) |  |
|
| Date: Signature: |

**Évaluation du dossier de formation**

|  |
| --- |
| Nom / prénom |
|  |

**b.9 Fabriquer des desserts**

**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: