

## Dossier de formation Employé/employé/e en industrie laitière AFP

### Annexe 1: Aperçu des sujets des 13 rapports à produire

<b>Généralités</b> (exigence: 2 rapports)	Cocher les sujets traités	Année *	Visa formateur formatrice
Données personnelles et curriculum vitae	<input type="checkbox"/>	1	
Mon entreprise formatrice – ma place de travail	<input type="checkbox"/>	1	
<b>a. Collaboration aux processus généraux de transformation du lait</b> (Exigence: 5 rapports, 1 rapport par compétences a.1 à a.5)	Cocher les sujets traités	Année *	Visa formateur formatrice
a.1. Réceptionner les livraisons	<input type="checkbox"/>	1	
a.2. Préparer la fabrication	<input type="checkbox"/>	1	
a.3. Exécuter et superviser les processus de fabrication	<input type="checkbox"/>	2	
a.4. Entretenir le matériel	<input type="checkbox"/>	2	
a.5. Préparer et utiliser les cultures	<input type="checkbox"/>	1	
<b>b. Collaboration à l'élaboration des produits laitiers spécifiques à l'entreprise</b> – (Exigence: 2 rapports, soit un produit de b.1 et un 2 <sup>e</sup> de b.2, soit 2 produits de b.1 ou b2.)	Cocher les sujets traités	Année *	Visa formateur formatrice
<b>b.1. Fabriquer du fromage</b>			
Fabriquer des fromages à pâte dure et extra-dure	<input type="checkbox"/>	2	
Fabriquer des fromages à pâte mi-dure	<input type="checkbox"/>	2	
Fabriquer des fromages à pâte molle	<input type="checkbox"/>	2	
Fabriquer de la mozzarella et du fromage à salade	<input type="checkbox"/>	2	
Fabriquer du séré et du cottage cheese	<input type="checkbox"/>	2	
<b>b.2. Fabriquer d'autres produits laitiers</b>			
Fabriquer du lait et de la crème de consommation ainsi que des boissons à base de lait et de produits laitiers	<input type="checkbox"/>	2	
Fabriquer des produits laitiers fermentés	<input type="checkbox"/>	2	
Fabriquer de la crème glacée	<input type="checkbox"/>	2	
Fabriquer des desserts	<input type="checkbox"/>	2	
Fabriquer du beurre	<input type="checkbox"/>	2	
Fabriquer de la poudre de lait	<input type="checkbox"/>	2	
<b>c. Mise en œuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité</b> (Exigence: 3 rapports; c.1 et c.2 imposés, plus c.3 ou c.4).	Cocher les sujets traités	Année *	Visa formateur formatrice
c.1. Appliquer les mesures d'hygiène relatives au personnel, aux locaux et à la production	<input type="checkbox"/>	1	
c.2. Nettoyer les installations	<input type="checkbox"/>	1	
c.3. Réaliser des analyses de base	<input type="checkbox"/>	1/2	
c.4. Respecter les directives relatives à la qualité	<input type="checkbox"/>	1/2	
<b>d. Respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement</b> (Exigence: 1 rapport d.1 ou d.2)	Cocher les sujets traités	Année *	Visa formateur formatrice
d.1. Appliquer les mesures de sécurité au travail et de protection de la santé	<input type="checkbox"/>	1	
d.2. Appliquer les mesures de protection de l'environnement et d'utilisation efficace de l'énergie	<input type="checkbox"/>	2	

\* La répartition des rapports sur les 2 années d'apprentissage est à considérer comme recommandation.