

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

Annexe 1: Aperçu des sujets des 13 rapports à produire

| Généralités (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 | |
| a. Collaboration aux processus généraux de transformation du lait (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. Entretien du matériel | <input type="checkbox"/> | 2 | |
| a.5. Préparer et utiliser les cultures | <input type="checkbox"/> | 1 | |
| b. Collaboration à l'élaboration des produits laitiers spécifiques à l'entreprise – (Exigence: 2 rapports, soit un produit de b.1 et un 2 ^e de b.2, soit 2 produits de b.1 ou b2.) | Cocher les sujets traités | Année * | Visa formateur formatrice |
| b.1. Fabriquer du fromage | | | |
| 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.2. Fabriquer d'autres produits laitiers | | | |
| 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 | |
| c. Mise en œuvre des prescriptions relatives à la gestion de l'hygiène et de la qualité (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 | |
| d. Respect des prescriptions de sécurité au travail, de protection de la santé et de l'environnement (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.