

Module EP 37 Transformation du lait

Pré-requis	Culture générale du niveau secondaire II
Compétence	Les candidat/e-s élaborent et conservent différents produits laitiers de manière techniquement correcte et mettent en valeur les sous-produits.
Contrôle de la compétence	45 minutes écrit et/ou oral
Niveau	3 (examen professionnel)
Objectifs d'apprentissage	<p>Les candidat/e-s</p> <ul style="list-style-type: none">• fabriquent du yogourt, du séré, de la crème fouettée, du beurre et du fromage frais;• citent les prescriptions en matière d'entreposage et de déclaration et les expliquent;• établissent des concepts permettant d'assurer la qualité des produits;• planifient et organisent la commercialisation des produits;• calculent les coûts de production et de commercialisation des produits;• interprètent des résultats d'analyse et prennent les mesures correctrices correspondantes;• connaissent les sources d'information, les interprofessions, les moyens auxiliaires et les services de conseil leur permettant d'élargir leur savoir.

Contenus	<ul style="list-style-type: none"> • Fabrication de yogourt, séré, crème fouettée, beurre et fromage frais • Choix et maintien de cultures • Développement d'un concept de contrôle des produits • Contrôles de fabrication et sécurité • Exemples de calcul des coûts • Prescriptions en matière de déclaration • Contrôle de l'absence de substances inhibitrices dans les produits • Hygiène de traite • Nettoyage et désinfection sur l'exploitation • Exigences en matière d'hygiène personnelle et des locaux • Contraintes liées aux bâtiments et possibilités d'adaptation
Certification	La compétence certifiée est reconnue en tant que qualification partielle pour l'obtention du brevet fédéral de paysanne / responsable de ménage agricole et de gouvernante / gouvernant de maison.
Durée de validité pour le prestataire	4 ans dès la date d'enregistrement
Prestataires	Centres de formation en économie familiale et en agriculture
Forme de l'offre	Cours blocs, cours à la journée ou en soirée
Durée (recommandation)	40 heures, réparties en 30 heures de cours et min. 10 heures d'étude sur le plan personnel
Validité	6 ans à dater de la certification