

| Module | Transformation du lait |
|----------------------------------|---|
| Pré-requis | Module de base Autoapprovisionnement I certifié. Culture générale de niveau secondaire II. |
| Compétence | Les candidates 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 | Les candidates <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• Etablissent 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. |
| Certification | La compétence certifiée est reconnue en tant que qualification partielle pour l'obtention du brevet fédéral de paysanne |

| | |
|--|---|
| Durée de validité pour le prestataire | 3 ans dès la date d'enregistrement |
| Prestataires | Centres de formation et de conseil en agriculture et en économie familiale |
| Forme de l'offre | Séminaires (cours blocs) ou cours à la journée |
| Contenu | <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 |
| Durée | 40 heures, réparties en environ 30 heures (40 leçons de 45') de participation aux cours et min. 10 heures d'étude sur le plan personnel |
| Validité | 5 ans à dater de la certification |
| Dernière actualisation | Mai 2005 |