

Examen professionnel		Paysanne/Responsable de ménage agricole
BP 16	Transformation du lait	
Conditions préalables	Le module s'adresse à toute personne s'intéressant à la transformation du lait en ménage agricole et bénéficiant de connaissances générales correspondant au niveau secondaire II.	
Compétences	A la fin du module, les candidat(e)s 1. assurent sur le plan de l'hygiène un travail irréprochable du lait en tant que matière première 2. élaborent et stockent différents produits laitiers de manière techniquement correcte et dans le respect des dispositions légales. 3. calculent les coûts des produits élaborés et connaissent des canaux d'écoulement.	
Contenus	Traite - Hygiène de traite, contrôle du lait, qualité du lait Exigences en matière de locaux, d'appareils et de personnel Nettoyage et désinfection sur l'exploitation Fabrication et stockage de - Produits à base de lait acidulé : yogourt, crème acidulée - Fromage frais : séré, mascarpone - Spécialités : crème, lait pasteurisé, boissons lactées aromatisées - Beurre - Fromages à pâte molle et mi-dure Choix de cultures Utilisation d'un concept de contrôle des produits et justificatifs Prescriptions en matière de déclaration Dispositions légales et possibilités de mise en œuvre Calcul des coûts, commercialisation	
Durée (h)	Le module comprend 50 heures, dont 30 heures de cours et environ 20 heures pour le travail personnel et l'évaluation du module.	
Evaluation	45 minutes écrit	
Reconnaissance	La compétence certifiée est capitalisable pour l'obtention du brevet fédéral de paysanne / de responsable de ménage agricole et pour l'obtention du brevet et de la maîtrise dans le champ professionnel de l'agriculture selon la liste des modules.	
Prestataires	Centres de formation agricole et en économie familiale	
Validité	6 ans à partir de l'évaluation de module	

Nombre de points	Module à option pour le brevet de paysanne. 2 points pour les brevets du champ professionnel
Remarques	Supports de cours recommandés : Classeur de transformation du lait d'Agridea Adresses de sources d'informations, de moyens auxiliaires, d'interprofessions et de services de conseil

Objectifs détaillés		
Les candidates et les candidats ...		Niveau C*
1.1	... connaissent les exigences en matière d'hygiène de la traite.	C3
1.2	... interprètent des résultats d'analyse : Elles/ils proposent des mesures visant à améliorer la qualité du lait.	C6
1.3	... connaissent les exigences en matière de locaux, d'appareils et de personnel.	C3
2.1	... décrivent le déroulement correct d'un nettoyage et d'une désinfection.	C3
2.2	... fabriquent des spécialités à base de lait, des produits à base de lait acidulé, du fromage frais, du beurre et des fromages à pâte molle et mi-dure.	C4
2.3	... connaissent les exigences des produits en matière de conditions et de durée d'entreposage.	C3
2.4	... choisissent des cultures en fonction des produits et les utilisent.	C4
3.1	... utilisent un concept existant permettant d'assurer la qualité des produits.	C5
3.2	... interprètent des résultats de contrôle et d'analyse et prennent les mesures correctrices correspondantes.	C6
3.3	... connaissent les prescriptions légales essentielles en matière de transformation du lait.	C3
3.4	... calculent les coûts de production et connaissent la rentabilité et les possibilités d'écoulement des produits.	C3
3.5	... connaissent leurs limites en matière de transformation du lait et en tirent des conclusions pour l'entreprise.	C5

* Niveaux cognitifs selon Bloom