Processus de stockage des fruits

**Compétence opérationnelle**

f2 stocker les fruits

**Objectif (Quoi):** Stocker les fruits dans sa propre entreprise d'apprentissage.

**Tâches partielles**

Documentez chaque tâche partielle dans l'espace prévu à cet effet (p. ex. : avec des photos, des dessins, de courts textes, etc.). Veuillez joindre des documents complémentaires lorsque cela s'avère utile (p. ex. bilan de fumure, rapport de laboratoire d'analyse de sol, fiche de parcelle).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Tâche partielle 1:  | Expliquez comment vous avez stocké les fruits récoltés dans la chambre froide de votre exploitation. | [ ]  satisfait[ ]  partiellement satisfait[ ]  non satisfait |
|  |
| Tâche partielle 2:  | Décrivez des alternatives pour la conservation des fruits. | [ ]  satisfait[ ]  partiellement satisfait[ ]  non satisfait |
|  |
| Tâche partielle 3: | Quelles sont les normes de sécurité que vous avez respectées lors du stockage des fruits ? | [ ]  satisfait[ ]  partiellement satisfait[ ]  non satisfait |
|  |
| Tâche partielle 4: | Quels problèmes peuvent survenir lors de la conservation des fruits ? | [ ]  satisfait[ ]  partiellement satisfait[ ]  non satisfait |
|  |

**Conclusions et phrases à retenir**

Notez vos principales conclusions. Par exemple : qu'est-ce que j'ai réussi, qu'est-ce que j'ai moins bien réussi ? Qu'est-ce que je ferai différemment la prochaine fois ?

|  |
| --- |
|  |

Quels contenus de l'école professionnelle et/ou du CIE m'ont aidé à rédiger ce rapport d'apprentissage ?

|  |
| --- |
|  |

**Retour du formateur/de la formatrice**

|  |
| --- |
|  |
|  |  |
| Date/Signature Apprenti(e) |  |  |
| Date/Signature Formateur/-trice |  |  |

**Valable à partir de l’année d’apprentissage 2026/2027**

**Ètat au 30.04.2025**