

Contexte

Dans le cadre de votre projet d'installation, vous allez devoir envisager la création et la gestion d'un atelier de transformation laitière.

Objectifs

Le **but** de cet UCARE est d'être en capacité de **créer, de gérer et d'utiliser** un atelier de **transformation laitière**.

La situation d'évaluation se traduit sous la forme d'une **fiche d'activité** à renseigner tout au long de la formation à travers les **stages** pratiques et les **cours** suivis et d'une fiche de TP (Tâche Pratique).

Travaux

Pour valider cette UCARE vous devez **réaliser un stage** au sein d'un atelier transformant un (ou des) produit(s) laitiers, de préférence en rapport avec votre projet professionnel. Deux rendus de travaux sont attendus (Dossier + TP)

Epreuve 12.1 : Organiser l'atelier de transformation de la production laitière

Vous devez rédiger une fiche d'activité d'un atelier de transformation laitière en présentant les points suivants :

- Fonctionnalité de l'atelier : les choix d'équipements et d'organisation de l'espace permettant une optimisation du travail
 - o Plan de l'atelier avec les équipements spécifiques et le matériel de transformation, d'affinage et de stockage des produits finis
- Optimisation de l'organisation : l'organisation choisie traduit la recherche du meilleur compromis coûts/moyens
 - o Description de l'organisation du travail dans l'atelier
 - o Analyse du coût de production

Epreuve 12.2 : Réaliser des opérations de transformation des produits laitiers, de conservation et de stockage en respectant les règles d'hygiène et de sécurité

Vous devez remplir une fiche de TP (Tâche Pratique) avec les indicateurs suivants :

- Qualité de la transformation : le mode opératoire du candidat permet la réalisation d'un produit de qualité qui répond aux objectifs de commercialisation
- Réalisation de la tâche et de ses différentes opérations.
- Maîtrise des gestes techniques et de l'utilisation des matériels et installations.
- Respect de la réglementation, des instructions et des consignes d'hygiène et de sécurité
- Qualité de la conservation et du stockage : le candidat met en œuvre un processus de conservation et de stockage adapté au produit et au mode de commercialisation
- Réalisation des opérations de conservation d'affinage et de conservation des produits
- Appréciation de la qualité du produit fini.