

Brevet		Module de l'agriculture
LW 17	Fabrication fromagère sur l'alpage	
Conditions préalables	Le module est ouvert à toute personne bénéficiant d'un niveau de compétence équivalent au CFC d'agriculteur et disposant d'une expérience pratique suffisante dans la branche ou le secteur visé.	
Compétences	A la fin du module, les candidat(e)s: <ol style="list-style-type: none"> 1. évaluent la fonctionnalité des installations de fromagerie 2. appliquent les normes de l'AQ en production laitière et en fabrication fromagère 3. produisent et entreposent du fromage d'alpage de qualité en respectant les normes en vigueur (AOC, prescriptions des interprofessions régionales) 4. planifient et organisent la commercialisation des produits de l'alpage 5. mettent en valeur les sous-produits de l'alpage et éliminent les déchets de façon respectueuse de l'environnement 	
Contenus	<ul style="list-style-type: none"> - Installations fonctionnelles d'une fromagerie d'alpage - Production laitière et stockage du lait sur l'alpage - Préparation et stockage de la culture bactérienne - Production et stockage de fromage d'alpage - Assurance de la qualité - Planification et organisation de la commercialisation de produits d'alpage - Mise en valeur du petit-lait / élimination écologique du petit-lait 	
Durée	Le module comprend 24 heures au total, dont 15 heures pour les cours, les exercices et les visites et environ 9 heures pour le travail personnel et l'examen modulaire.	
Evaluation	Examen oral dans une fromagerie d'alpage (30 minutes)	
Reconnaissance	Le module est capitalisable 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 branches spéciales	
Validité	6 ans après l'évaluation du module	
Nombre de points	2	
Remarques		

Objectifs détaillés		
Le/la candidat(e) est capable de ...		Niveau C *
1.1	... expliquer les prescriptions concernant les installations et les caractéristiques des outils et des installations de fromagerie	C2
1.2	... juger la fonctionnalité de l'équipement d'une fromagerie	C6
2.1	... juger la technique et les installations de traite en vue de l'obtention d'un lait qualitativement irréprochable	C6
2.2	... interpréter les documents de l'assurance qualité relatifs à la production de lait à l'alpage	C5
3.1	... décrire les exigences de qualité pour les intrants tels que l'eau, la présure, la culture lactique, le sel et les épices	C2
3.2	... décrire la préparation d'une culture de bactéries lactiques	C2
3.3	... juger la qualité d'une culture de bactéries lactiques	C6
3.4	... décrire la fabrication d'un fromage d'alpage typique (à pâte molle, mi-dure ou dure)	C2
3.5	... juger les mesures prises pour éviter les défauts de qualité	C6
3.6	... planifier l'équipement du bain de sel, les traitements en cave et la maturation des fromages	C4
3.7	... décrire les enregistrements liés à l'assurance de la qualité de la fabrication fromagère	C2
3.8	... évaluer le respect des dispositions légales et régionales	C6
4.1	... développer un plan de commercialisation des produits de l'alpage	C5
5.1	... élaborer un concept pour une mise en valeur appropriée et écologique du petit lait	C4

* Taxonomie de Bloom