

B74 Fabrication fromagère sur l'alpage

Conditions préalables	Le module est ouvert aux personnes qui ont des expériences pratiques de fabrication fromagère en alpage
Objectifs	A la fin du module, l'apprenant(e) est capable de : <ul style="list-style-type: none">• produire et commercialiser du fromage d'alpage en respectant les normes de l'assurance de qualité.• juger la fonctionnalité des installations de fromagerie.• appliquer les normes d'AQ en production laitière et en fabrication fromagère.• produire sur l'alpage du fromage de qualité et assurer les soins en cave.• planifier et organiser la commercialisation des produits de l'alpage.• mettre en valeur les sous-produits de l'alpage et éliminer les déchets de façon respectueuse de l'environnement.
Contenu	A. Installations fonctionnelles. B. Production laitière et stockage du lait sur l'alpage. C. Préparation et stockage de la culture bactérienne. D. Production et stockage de fromage d'alpage. E. Assurance de qualité. F. Planification et organisation de la commercialisation de produits d'alpage. G. Utilisation écologique du petit lait.
Niveau	Brevet fédéral d'agriculteur / Examen professionnel
Durée	20 heures de cours (théoriques et pratiques, visites) 15 heures de travail personnel
Forme	A déterminer par l'organisateur du module
Evaluation	Examen oral (1h)
Reconnaissance	Module capitalisable pour l'obtention du brevet fédéral d'agriculteur.
Prestataires	Centres de formation agricole
Validité pour le brevet	5 ans après l'évaluation du module
Adaptation des objectifs	Adaptation selon nécessité.

Objectifs détaillés

	Au terme du module, l'apprenant(e) est capable de :	Cpro	Cmét	Cper	Csoc
A1	expliquer les prescriptions sur les installations et les caractéristiques des outils du fromager (C2)	X			
A2	juger la fonctionnalité de l'équipement d'une fromagerie (C6)	X	X	X	
B1	juger la technique et les installations de traite en vue de l'obtention d'un lait qualitativement irréprochable (C6)	X	X	X	
B2	décrire les exigences de qualité pour les intrants tels que l'eau, la présure, la culture de bactéries lactiques, le sel et les épices (C2)	X			
C1	décrire la préparation d'une culture de bactéries lactiques et juger sa qualité (C2, C6)	X	X	X	
D1	décrire la fabrication d'un fromage d'alpage typique (à pâte molle, mi-dure ou dure) et juger les mesures prises pour éviter les défauts de qualité (C2, C6)	X	X	X	
D2	planifier l'équipement du bain de sel, les traitements en cave et la maturation (C4)	X	X	X	
E1	décrire l'assurance de qualité de la fabrication fromagère (C2)	X			
F1	développer un plan pour la commercialisation des produits de l'alpage (C5)	X	X	X	X
G1	élaborer un concept pour une mise en valeur appropriée et écologique du petit lait (C4)	X	X	X	X