

Rapport b.1: Fabriquer du fromage

Nom	Prénom	Année	Semestre	Date du rapport

Fromage fabriqué

Présentez pour un produit concret un schéma du processus de production depuis le traitement du lait jusqu'au produit prêt à la vente en y indiquant les éléments caractéristiques comme par exemple températures, ingrédients, pression etc.

Décrivez les différentes étapes de travail par des phrases courtes et simples. Illustrez la fabrication du produit par des photos de l'entreprise formatrice.

Dans le rôle de collaboratrice / collaborateur, quels sont pour moi les quatre points importants à prendre en compte lors de la fabrication de ce produit ?

1)

2)

3)

4)

Dans quelle mesure je me sens à l'aise lors de fabrication de ce produit ?

Atouts/forces: Voilà les étapes de travail que je maîtrise.

Lacunes: Je dois encore améliorer les étapes suivantes.