Espèce :

**6.4 Produire des aliments d’origine animale, assurer leur qualité et fournir des prestations de service**

|  |
| --- |
| Quel est le but de ce travail ? |

|  |
| --- |
| **Tâches à effectuer :**  Décrivez, photographiez et/ou dessinez les différentes étapes du travail pour produire ces aliments ou offrir ces services (j’ai procédé **comment**, **avec quoi**, **pourquoi**)  Selon l’espèce animale choisie, prenez en compte les mots-clés ci-dessous :  **Production laitière :**  Déroulement de la traite, installation de traite, stockage, refroidissement, travaux de nettoyage, contrôles périodiques, contrôle laitier, test de Schalm, prix du lait, exigences de qualité du lait  **Production de viande :**  Préparation des animaux pour la vente, décompte, possibilités du détenteur pour améliorer la qualité de la viande, exigences label, évaluation des carcasses (CH TAX), évent. transport des animaux / abattage au pâturage  **Production d’œufs :**  Surveillance de la production d’œufs, qualité des œufs et des produits à base d’œufs  **Prestations de service** (élevage du jeune bétail, chevaux en pension) :  Relations avec les clients, contrats, location de boxes |

|  |
| --- |
| **Aide-mémoire :** Notez les points les plus importants de ce que vous avez vécu et appris ! |

|  |
| --- |
| Date de l’entretien : Signatures formateur & apprenti |