

# Formation technicien laiterie

## « Bonnes pratiques de prélèvement »



### OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de prélèvement à l'aide du matériel de prélèvement (préleveurs automatiques et matériel de prélèvement manuel).
- Maîtriser la conservation, le stockage et la demande d'analyse sur des échantillons.



### PUBLIC

- Cette formation est destinée à tout technicien de laiterie devant effectuer des prélèvements en vue d'analyse de lait.



### DURÉE

- 4 h 30 heures au laboratoire



### DATES

- Les dates prévisionnelles de cette formation sont à définir avec le service formation.



### MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de cours théoriques et de vidéo
- Séance de questions / réponses
- Exercice pratique
- Livret chauffeur comportant les points clés à retenir

# Formation technicien laiterie

## « Bonnes pratiques de prélèvement »



### PROGRAMME

1. Les modalités de l'interprofession et les laboratoires interprofessionnels.
  - Fonctionnement
  - Activité
- Visite du laboratoire et exercice pratique de prélèvement lors des formations au laboratoire
  
2. Les modalités de prélèvement et identification
  - Composition du lait
  - Les préleveurs automatiques et manuel
  - La conservation des prélèvements
  - L'identification des échantillons
  - L'hygiène des prélèvements
  - La réception et traçabilité des échantillons
  - La communication des résultats

### ÉVALUATION

- L'évaluation des connaissances sera réalisée à l'aide d'un QCM à chaque fin de module.

