Branche de production avicole :

**6.4 Produire des denrées animales, assurer la qualité**

|  |
| --- |
| Quels sont les objectifs des travaux ? |

|  |
| --- |
| **Déroulement du travail :**  Décrivez et photographiez/dessinez les différentes étapes de travail (**Comment** ai-je procédé, **par quels moyens, pourquoi** ?)  En fonction de l’espèce animale choisie, tenez compte des mots-clés suivants :  **Production de viande de volaille :**  Préparer les animaux pour le chargement, chargement, évaluation de l’engraissement et contrôles de qualité, facteurs influençant la qualité de la viande, canaux de commercialisation  **Production d’œufs :**  Planification et surveillance de la production d’œufs, qualité des œufs et des ovoproduits, trier les œufs et les préparer pour le chargement, stockage des œufs, canaux de commercialisation, évaluation du tri  **Élevage des poulettes :**  Contrôler et influencer la qualité des animaux, préparer les animaux pour la vente  **Couvaison :**  Contrôler et influencer la qualité des animaux, préparer les animaux pour la vente  **Transformer et vendre soi-même des denrées alimentaires d’origine animale :**  par ex. cuire et teindre des œufs, fabriquer des pâtisseries, des pâtes, abattre soi-même des animaux, vendre des produits |

|  |
| --- |
| **Synthèse :** notez les principaux enseignements tirés de cette tâche. |

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | Date de l’entretien : Signature du formateur & de l’apprenti/e | |