



Maîtrisez les procédés de la biscuiterie

Perfectionnement aux techniques biscuitières

Objectifs :

Les stagiaires seront capables de :

- Appréhender l'impact des matières premières sur la qualité des produits de biscuiterie
- Perfectionner ses compétences sur la fabrication et les équipements adaptés à la biscuiterie
- Connaître les différentes options de conditionnement des biscuits pour optimiser leur conservation

Contexte :

Il existe différents types de biscuits (secs, moelleux, sablés, cookies...etc) associés à des exigences techniques et réglementaires différentes. Le CRITT agroalimentaire PACA propose de perfectionner ses compétences dans la formulation, la fabrication et la conservation de ces différents biscuits au travers de cette formation de 2 jours.

Programme :

Jour 1 de 9h00 à 13h00

1. **Les prérequis de la fabrication des biscuits**
 - Définition technique et réglementaire des différents types de biscuits (secs, moelleux...)
 - Panorama des réglementations auxquelles sont soumises les différentes productions biscuitières (INCO, étiquetage, contrôle de poids...)
2. **Le rôle technologique des différentes matières premières**
 - Maîtrise de la qualité des farines ;
 - Fonctionnalité des ovoproduits ;
 - Les matières grasses ;
 - Les matières sucres ;
 - Les autres matières premières et additifs (émulsifiants, stabilisants...).

Jour 1 de 14h00 à 18h00

3. **Les différentes étapes de la transformation d'un produit céréalier biscuitier**
 - Les procédés de pétrissage : mélange, hydratation, aération et stabilisation.
 - Les procédés de mise en forme des produits biscuitiers.
 - Les équipements.
4. **La cuisson et les fours**
 - Les étapes et type de cuisson
 - Transformation des pâtes en cours de cuisson
 - Caractéristiques chimiques et physiques

Jour 2 de 9h00 à 13h00

5. **Le conditionnement des biscuits**
 - Les phénomènes d'altération en cours de stockage et leur prévention (croustillance, rancissement, phénomènes de fêles, casse)
 - Les différents types de conditionnement

Jour 2 de 14h00 à 18h00

6. **Travaux pratiques pour la fabrication de produits et leur conditionnement.**

Méthode et moyens pédagogiques :

- Vidéoprojecteur
- Support de formation remis aux stagiaires
- Méthode participative alternant phases théoriques et exercices pratiques et/ou jeu de rôles

Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

Moyens évaluation des connaissances : exercices et cas pratiques et/ou questionnaire d'évaluation, attestation de formation

Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme

Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08

Date et durée en h

22 et 23/10/2020 (14h)

En présentiel

Lieu (Accessible aux personnes à mobilité réduite)

Au CTCPA d'AVIGNON (84)

Intervenant :

Florence PARRAT - Chef de projet - CTCPA

Public

Collaborateurs ou responsables des services de production, qualité et R&D

Prérequis

Connaissances de base en biscuiterie

Tarifs :

Adhérent 2020 :

900 € HT/stagiaire (1080 € TTC)

Non Adhérent 2020 :

1300 € HT/stagiaire (1560 € TTC)

Repas et documentation compris.
(Prise en charge partielle ou totale possible : renseignez-vous auprès de votre OPCO)

Inscription en ligne :

(Cliquez ici)

Organisme de Formation



N° organisme de formation :
93840083884



N° Datadock 0001409

Contact pédagogique :

[Caroline ROUYEYROL](#)

Contact administratif :

[Laure DUPIN](#) : 04 90 31 55 08

Mise à jour le : 17/08/2020



BULLETIN D'INSCRIPTION

À retourner par email laure.dupin@critt-iaa-paca.com ou inscription en ligne ([Cliquez ici](#))
ou à l'adresse suivante : Cité de l'Alimentation - 100 Rue Pierre Bayle - BP 11548 - 84140 MONTFAVET

Maîtrisez les procédés de la biscuiterie :

22 et 23 octobre 2020 au CTCPA - Avignon (84) (*Accessible aux personnes à mobilité réduite*)
N° organisme de formation : 93840083884 - N° Datadock : 0001409

Entreprise :

Adresse :

CP : Ville : Tél :

Responsable de l'inscription : (Nom - Prénom) :

Mail :

Tél : Fonction :

Inscription des personnes suivantes :

Nom	Prénom	Fonction	Email
1-			
2-			
3-			

Coût de la formation pour l'entreprise :

Adhérent 2020 : 900 € HT/stagiaire (1080 € TTC)
Non adhérent 2020 : 1300 € HT/stagiaire (1560 € TTC)

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société
Au besoin, notre référent handicap, se tient à votre disposition pour organiser votre accueil et le déroulement de la formation. Contactez notre responsable administratif de la formation (laure.dupin@critt-iaa-paca.com) au 04 90 31 55 08

Total : € HT ; soit : € TTC

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).
Pour toute inscription annulée après le 05/10/2020, la totalité des frais sera due au CRITT agroalimentaire PACA.

Nom, Prénom, Signature de la personne habilitée à engager les inscriptions pour l'entreprise	Cachet
FAIT A	LE

