



Comprenez le rôle des composants alimentaires et leurs interactions pour mieux formuler et maîtriser vos produits

4 matinées : 15, 17, 22 et 24 septembre 2026 - Distanciel - 14h (4 x 3,5h)



Nouveauté 2026

Accessible aux personnes en situation d'handicap

99,75% d'atteinte des objectifs en 2025

99,80% de satisfaction en 2025

Public visé

Recherche et Développement, Qualité

Prérequis

Travailler dans une entreprise Agroalimentaire

Intervenant(e)

Christine CHENE,
Directrice ADRIANOR

Contact(s) Pédagogique(s)

Marine COZIC
marine.cozic@critt-iaa-paca.com



Objectifs

Les stagiaires seront capables de :

- Expliquer les principales notions de chimie (réactions, liaisons chimiques, stabilité...)
- Expliquer le rôle de l'eau dans les réactions chimiques
- Identifier les principaux constituants alimentaires (lipides, glucides, protéines...)
- Identifier les interactions entre constituants d'une matrice alimentaire



Programme

Matinée 1

Les notions de base pour comprendre
Les différents nutriments : macro et micro
Les différentes liaisons

L'EAU :

Interactions avec les autres composés, effet sur les caractéristiques physico-chimiques
Mise en pratique : quels paramètres qualité dans vos entreprises ?

Matinée 2 :

LES PROTÉINES

Les structures des protéines
- Primaire : acides aminés
- Secondaire, tertiaire et quaternaire
Fonctionnalité des protéines
- Technologique : Enzymes, structure
- Nutritionnelle (Acides aminés essentiels, indice chimique)

Matinée 3 :

LES MATIÈRES GRASSES

Composants majoritaires Les Acides Gras et les triglycérides
Composants minoritaires : insaponifiable
Fonctionnalités : point de fusion et cristallisation
Altérations : hydrolyse, oxydation

LES GLUCIDES

Les sucres
Les polysaccharides solubles
les Fibres
Fonctionnalités sensorielles et technologiques

Matinée 4 :

DES COMPOSANTS AU PRODUIT FINI

Les interactions
L'impact des procédés
L'impact de la conservation
Synthèse



Comprenez le rôle des composants alimentaires et leurs interactions pour mieux formuler et maîtriser vos produits

4 matinées : 15, 17, 22 et 24 septembre 2026 - Distanciel - 14h (4 x 3,5h)

Contact Administratif

Lucile BEDEL
04 90 31 55 08
Lucile.bedel@foodinpaca.com



Enregistrée sous le numéro
93840083884

Cet enregistrement ne vaut
pas agrément de l'Etat

N° de Certificat Qualiopi :
FR089888-1

Mise à jour : le 18/11/2025



Moyens pédagogiques et techniques

- Exposés suivis de questions-réponses
- Travaux d'application individuels ou en sous-groupes : quizz, exercices pratiques et/ou jeux de rôles
- Support de formation remis aux stagiaires
- **Les formations en présentiel** se déroulent dans une salle de formation équipée d'un vidéoprojecteur
- **Lors des formations en distanciel**, les séquences en visioconférence sont organisées via l'application Teams - un test de débit vous sera proposé. Recommandation : se connecter 15 minutes avant démarrage de la formation pour le test connexion
- Moyens pour suivre l'exécution de la formation : feuille d'émargement

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 (lucile.bedel@foodinpaca.com) au 04 90 31 55 08.



Modalités d'évaluation, de suivi et de sanction

- Mise en place d'un dispositif d'évaluation complet : recueil des attentes et besoins à l'inscription, évaluation des acquis (Les critères d'évaluation sont directement reliés aux objectifs cités au début du programme), recueil des appréciations
- Feuille d'émargement
- Attestation de formation



Tarifs Repas et documentation compris - (Prise en charge possible par votre OPCO)

Adhérent 2026 : 1 100,00€ HT

Non adhérent 2026 : 1 400,00€ HT

Réduction de 20% à partir du 2ème participant de la même société - Repas et documentation compris



Inscription en ligne : cliquez ici - Délai d'accès : 15 jours avant le début de la formation

Conditions d'annulation :

Toute annulation devra faire l'objet d'une notification écrite (mail, fax, courrier).

Pour toute inscription annulée après le 01/09/2026, la totalité des frais sera due au Critt Agroalimentaire Sud.

Le Critt Agroalimentaire Sud se réserve le droit d'annuler ou de reporter la formation (notamment en cas de manque d'inscrits), et d'en informer le stagiaire au plus tard 5 jours avant la date de la Formation