

OPTIMISER LA MISE AU POINT ET LA MISE EN OEUVRE DES FOURRAGES À BISCUITS



OBJECTIFS

- Connaître les différents types de fourrages à biscuits et savoir les caractériser
- Aborder les différents modes d'application des fourrages sur les biscuits
- Optimiser la mise au point des fourrages en jouant sur la formulation et les paramètres de process
- Mettre en application les apports théoriques lors de travaux pratiques en hall technologique

Référence
PS005

Prix
1100 € HT (+TVA 20 %)

Horaires : 9h00–17h30
Durée : 2 jours (14 heures)

Lieu et date
Bordeaux : 5 et 6 novembre 2019

La mise au point de fourrages à biscuits est une étape délicate, qui requiert une parfaite maîtrise de la formulation et du process pour obtenir un produit aux caractéristiques organoleptiques et sanitaires irréprochables, et répondant aux exigences de machinabilité et de conservation.

INTERVENANT

Formation animée par les experts d'AGIR, Centre de ressources technologiques spécialisé dans les produits sucrés.

PUBLIC

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application.
Secteurs : industries agroalimentaires ou fabricants d'ingrédients et additifs.

PEDAGOGIE

Alternance de sessions théoriques et de démonstrations pratiques en atelier (réalisations d'essais, présentation et dégustation de produits).
Groupe limité à 10 personnes.

EVALUATION

Formation ne donnant pas lieu à une évaluation formalisée. Questionnaire d'évaluation de satisfaction en fin de stage.

PRE-REQUIS

Absence de pré-requis.

DÉFINITION ET CLASSIFICATION DES FOURRAGES

- Les fourrages gras, aqueux et intermédiaires

LA CARACTÉRISATION DES FOURRAGES

- Résistance à la cuisson (rétraction, étalement)
- Texture
- Conservation
- Aptitude au foisonnement
- Qualités nutritionnelles...

LEVIERS DE FORMULATION

- Choix et teneur en matière grasse
- Chocolat et cacao
- Fruits
- Impact de la matrice support : le biscuit

LEVIERS DE PROCESS DE FABRICATION

- Mélange
- Affinage
- Cutterage
- Concentration
- Aération

LEVIERS DE PROCESS D'APPLICATION DU FOURRAGE SUR LES BISCUITS

- Equipements
- Mise en œuvre des fourrages
- Modes d'application du fourrage sur les biscuits (dépose)
- Paramètres clés de la dépose

STABILITÉ DES FOURRAGES

- Stabilité microbiologique et organoleptique
- Problématiques de transfert d'humidité

✂ TRAVAUX PRATIQUES :

- Fabrication d'un fourrage chocolat type « kangoo » : impact formulation et process
- Exercice de formulation et fabrication d'un fourrage fruit
- Mesures analytiques : Activité de l'eau (Aw), Extrait sec, granulométrie
- Test de résistance à la cuisson : « Ring test »

LES +

FORMATION PRATIQUE organisée en partenariat avec



Centre de ressources technologiques spécialisé dans les produits sucrés

BULLETIN D'INSCRIPTION

N° Existence : 53 29 000 6329 • N° TVA : FR 45306964271

À retourner par fax au 02 98 10 24 46
ou par email à formation.inter@adria-formation.fr
ou par courrier à : ADRIA Développement - Créac'h Gwen
29196 QUIMPER Cedex

Renseignements : Tél. 02 98 10 18 55

Au stage : PS005 - Mise au point des fourrages à biscuits Date et lieu : 5 & 5 novembre 2019 à Bordeaux

PARTICIPANT(S) et ENTREPRISE (Merci de compléter cette partie en totalité pour éviter toute erreur)

Participant(s) :

Mme M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

Mme M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

Entreprise :

Nom société : Effectif :
Adresse :
Code postal : Ville : Pays :
Tél. : Fax :
Code T.V.A. Européen : N° SIRET : Code NAF :

Responsable formation ou personne chargée du dossier :

Mme M. Nom : Prénom :
Fonction : Email :

FACTURATION et DOCUMENTS LÉGAUX

La facture est prise en charge par votre société : N° de bon de commande :

Ci-joint un chèque de € TTC à l'ordre de "ADRIA Développement"

Règlement à réception de la facture (Merci de préciser l'adresse de facturation si différente de ci-dessus)

Société : Effectif :
Adresse :
Code postal : Ville : Pays :
Tél. : Fax :
Code T.V.A. Européen : N° SIRET : Code NAF :

Le règlement est pris en charge par votre fonds de financement (merci de renseigner les champs suivants)

Organisme :
Adresse :
Code postal : Ville : Pays :
Tél. : Fax :
N° de dossier :

*Les frais correspondent aux frais d'animation, d'enseignement, de documentation et au repas du midi (**En cas d'allergie alimentaire, n'oubliez pas de nous prévenir !**).
L'hébergement et la réservation sont à vos soins (une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).

* Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée. Un exemplaire est à nous retourner signé et revêtu du cachet de votre entreprise avant la formation.

* La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.

CONDITIONS DE VENTE

La signature de ce bulletin d'inscription implique l'acceptation des conditions de vente suivantes :

Toute inscription annulée dans les dix jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation partielle du stage.

ADRIA Développement se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

Fait à : le : Signature du Responsable :
et cachet de l'entreprise

Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.

Les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par ADRIA Développement pour la gestion de notre clientèle. Elles sont conservées pendant 5 ans et sont destinées au service Formation Audit Conseils. Conformément à la loi « informatique et libertés », vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant : dpo@adria.tm.fr



▶ AVANT L'INSCRIPTION

Inscrivez-vous le plus tôt possible et dans l'idéal au minimum un mois avant le stage pour une meilleure organisation.

▶ MODALITÉS D'INSCRIPTION

1. Complétez le bulletin d'inscription ou établissez un bon de commande, en reprenant les rubriques du bulletin d'inscription le cas échéant.
2. Retournez-le :
 - < Par mail à formation.inter@adria-formation.fr
 - < Par courrier à ADRIA Développement
Secrétariat Formations Inter-entreprises
ZA Créac'h Gwen - 29196 Quimper Cedex
3. Dès réception de votre bulletin, nous enregistrons votre inscription et en accusons réception par mail. Veillez à bien renseigner vos coordonnées, notamment email.
4. Environ deux semaines avant la session, nous vous adressons :
 - < La convention de formation
 - < Une convocation nominative par participant
 - < L'adresse du lieu de formation et le plan d'accès
 - < Une liste d'hôtels pour vous loger (réservation à votre charge)
 - < Le programme détaillé et les horaires

▶ TARIFS

Nos prix catalogue sont à majorer de la T.V.A. au taux en vigueur à la date de facturation. Ils englobent les frais d'animation, les déjeuners, les pauses, et les documents pédagogiques.

▶ REMISES FIDÉLITÉ

Souhaitant favoriser la participation des salariés de votre entreprise à nos formations, l'ADRIA vous propose des remises en fonction du nombre d'inscriptions sur l'année :

- < Réduction de 5% sur les 3^{ème}, 4^{ème} et 5^{ème} inscriptions
- < Réduction de 10% sur les 6^{ème}, 7^{ème}, 8^{ème} et 9^{ème} inscriptions
- < Réduction de 15% sur la 10^{ème} et plus

Cas particulier : Pour l'inscription d'un deuxième salarié du même site à une même session (même formation et même date), vous bénéficiez de 10% de remise sur la 2^{ème} inscription. Cette offre n'est pas cumulable avec le programme de remise ci-dessus.

▶ PAIEMENT

Dès l'inscription ou à réception de facture à l'issue de la formation,

- < Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de « ADRIA Développement »
- < Par virement bancaire

Mentionnez clairement votre adresse de facturation en précisant celle de votre OPCA ou FAF le cas échéant.

La demande de prise en charge auprès de votre organisme payeur doit être faite avant le début de l'action de formation. La notification de prise en charge de l'organisme payeur sera remise à l'ADRIA au plus tard le 1^{er} jour de la formation.

Adria Développement est un organisme de formation enregistré sous le n° 53 29 000 6329 auprès du Préfet de la Région Bretagne. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.

▶ DOCUMENTS LÉGAUX

Nous vous adressons :

- < A la confirmation du stage, une convention de formation professionnelle continue, établie selon les textes en vigueur. Un exemplaire est à nous retourner signé, revêtu du cachet de votre entreprise, **avant le début du stage**.
- < A l'issue de la formation, joints à la facture, un programme et l'attestation de présence nominative.

▶ ANNULATION DU FAIT DU CLIENT

< **Modification :**

Vous pouvez à tout moment remplacer un stagiaire par un autre.

< **Annulation tardive :**

Pour toute inscription annulée dans les 10 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 10 % du prix total du stage. Pour toute inscription annulée dans les 5 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 50 % du prix total du stage.

< **Annulation ou abandon en cours de stage :**

Facturation intégrale.

Une annulation n'est effective que lorsqu'elle a été confirmée par mail ou par courrier.

▶ ANNULATION OU MODIFICATION DU FAIT DE L'ADRIA

L'ADRIA se réserve le droit de remplacer un intervenant par un autre, de compétences équivalentes, sans que le contenu de la formation n'en soit altéré.

L'ADRIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter une session, au plus tard une semaine avant la date du stage, si le nombre de stagiaires ne permet pas de réaliser la formation dans les conditions optimales sur le plan pédagogique.

Dans ce cas, l'ADRIA procède au remboursement du droit d'inscription dans les meilleurs délais. Toute indemnisation allant au delà de ce remboursement sera exclue.

L'ADRIA se réserve la possibilité de modifier le planning prévisionnel établi au catalogue et s'engage à tenir informé le client de toute modification attachée à une session : date, lieu, prix, durée du stage.

Une mise à jour du catalogue est réalisée sur notre site Internet www.adria-formationagroalimentaire.fr

▶ SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Les supports pédagogiques remis lors des formations sont couverts par le droit d'auteur. Toute reproduction ou diffusion sans autorisation, dans un but commercial ou non commercial, sur quelque support que ce soit, est interdite.

ADRIA Développement

Créac'h gwen, 29196 QUIMPER cedex

Service Formations Inter-Entreprises :

Tél : 02 98 10 18 55 – Fax : 02 98 10 24 46

Mail : formation.inter@adria-formation.fr

N° SIRET 306 964 271 00036

N° TVA FR45306964271

N° Déclaration activité : 53290006329