

SUCRES ET SUBSTITUTS :

Mieux cerner leurs propriétés pour mieux formuler



OBJECTIFS

- Identifier les principaux sucres et substituts utilisés en agroalimentaire,
- Appréhender les caractéristiques physico-chimiques des sucres,
- Savoir utiliser les propriétés des sucres et substituts pour une formulation adaptée aux produits sucrés,
- Faire le point sur l'actualité réglementaire en terme de valorisation nutritionnelle,
- Identifier les tendances actuelles de consommation et du marché (dont les nouveaux sucres)

Référence
PS004

Prix
1100 € HT (+TVA 20 %)

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

Lieu et date
Bordeaux (Talence) : 2 et 3 octobre 2019

Le sucre constitue un ingrédient de base dans de nombreux produits alimentaires et influence directement des propriétés telles que le goût, la texture, l'aspect ou la conservation. Consommé en excès, il peut entraîner obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires ou caries dentaires. Du fait de ses nombreuses propriétés technologiques, son remplacement est difficile, et selon l'objectif à atteindre, plusieurs solutions peuvent être envisagées.

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 agro-alimentaires ou fabricants d'ingrédients et additifs.

PEDAGOGIE

Des démonstrations pratiques en atelier technologique permettront d'illustrer les apports théoriques. Groupe limité à 12 personnes.

EVALUATION

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

PRE-REQUIS

Connaissance de base en biochimie alimentaire.

ASPECTS FONDAMENTAUX

- Présentation de la filière de production : de la plante au sucre
- Sucres et glucides utilisés en IAA : généralités et classification
- Valeurs technologiques des sucres
- Substituts des sucres traditionnels :
 - Edulcorants de charge : Polyols, Polydextroses, Fibres, ...
 - Edulcorants intenses
 - Liste, profils, propriétés, avantages et inconvénients
 - Edulcorants chimiques ou naturels ?
 - Les nouveaux sucres
- Actualités réglementaires (dénomination, étiquetage, allégations)
- Aspects nutritionnels et intérêts des produits

MÉTHODES DE FORMULATION

- Diagnostic des défauts liés aux sucres
- Méthodologie de substitution de sucres traditionnels par des édulcorants intenses et de charge : impact sur la conservation, coloration, texture...
- Techniques de formulation pour le « Bio », le « Clean Label » et « l'allégé »

ILLUSTRATION DE CAS CONCRETS ET MISE EN SITUATION

- Exercice de formulation d'un moelleux et d'un biscuit allégé (choix raisonné et teneurs des édulcorants de charge et intenses) : observation de l'impact sur la texture des pâtes et sur la valeur nutritionnelle, organoleptique et l'étiquetage des produits finis
- Résolution de problématiques dans des applications : biscuiteries, pâtisseries, glaces et crèmes glacées, boissons, confitures, chocolat. Lien process/formulation. *(Choix des thématiques abordées en fonction des filières représentées au sein du groupe d'apprenants.)*
- Nouvelles tendances (« Stévia », miel, sirops de céréales...)

BOÎTE À OUTILS

- Calcul des valeurs énergétiques sur logiciel nutritionnel Foodworks
- Tableau de synthèse des avantages et inconvénients de l'utilisation de substituts de sucre

PARTAGE DE QUESTIONS/RÉPONSES AVEC NOS EXPERTS

- Des sujets techniques peuvent être proposés par les participants pour une résolution partielle ou totale de ces problématiques en fin de séance.
- Ce travail de groupe est l'occasion de valider l'acquisition de compétences dans le domaine des produits sucrés.

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 : PS004 - Sucres et substituts Date et lieu : 2 & 3 octobre 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

Conditions générales de vente

Formations Inter-Entreprises



▶ 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. Veuillez 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