

MATRICES CHOCOLATÉES :

Formuler, observer, anticiper



OBJECTIFS

- Comprendre et appréhender les évolutions des matrices à base de beurre de cacao en relation avec les problèmes rencontrés dans l'industrie chocolatière
- Maîtriser ses formulations, assurer la stabilité et optimiser la qualité organoleptique de ses produits (choix des matières grasses végétales en fonction des produits, gestion des problématiques de blanchiment...)

Référence
PS008

Prix
1500 € HT (+TVA 20 %)

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

Lieu et date
Bordeaux : 25 et 26 Septembre 2018

Beaucoup de produits alimentaires (biscuits, gâteaux, bonbons ou glaces) utilisent du beurre de cacao ou du chocolat comme ingrédient. Une formulation et/ou un procédé plus ou moins bien contrôlé peuvent parfois entraîner des phénomènes souvent incompris en particulier lors de la conservation et du vieillissement du produit. Cette formation, élaborée avec l'appui d'experts et de scientifiques de haut niveau, vise à comprendre et appréhender de manière pragmatique et pratique les évolutions des matrices à base de beurre de cacao en relation avec les problèmes souvent rencontrés dans l'industrie chocolatière.

PUBLIC

Ingénieurs R&D souhaitant consolider leurs connaissances scientifiques sur les matrices chocolatées

PEDAGOGIE

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

EVALUATION

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

PRE-REQUIS

Bases techniques sur le chocolat

1^{er} jour

INTRODUCTION GÉNÉRALE

- Problématiques liées à la formulation et à la fabrication des produits à base de beurre de cacao

CRISTALLISATION & BLANCHIMENT DU CHOCOLAT : COMPRENDRE, DÉTECTER, ANTICIPER

- Etat des lieux sur la composition et la cristallisation du chocolat
- Rhéologie du chocolat à l'état liquide et directive européenne 2000/36/CE
- Cristallisation du beurre de cacao : Maîtrise du tempérage et impact de l'origine du beurre
- Vieillesse du chocolat : comment limiter le blanchiment gras et sucrier lors de la formulation, de la fabrication puis de la conservation des produits

MATIÈRES GRASSES VÉGÉTALES: ORIENTER LES CHOIX SELON LE PRODUIT

- Tour d'horizon des huiles et beurres : Composition et compatibilité
- Choix d'une matière grasse pour une formulation optimale (on ne maîtrise pas la formulation qui est un levier parmi d'autres pour maîtriser les propriétés du produit)
- Illustration par des exemples divers (biscuits, crèmes glacées, bonbons...)

✂ TRAVAUX PRATIQUES

- Tempérage du chocolat : Marbre vs Ensemencement
- Aspects sensoriels du chocolat vis-à-vis de l'origine du beurre de cacao

2^{ème} jour

FOURRAGES : MIEUX COMPRENDRE & MIEUX FORMULER

- Classification et aspect réglementaire des fourrages
- Règles de formulation et de stabilité
- Focus sur les matières grasses et sur les compatibilités avec le chocolat en formulation
- Impact de la formulation sur la texture des fourrages et sur la conservation des produits

✂ TRAVAUX PRATIQUES

- Influence de la formulation des fourrages sur la texture des fourrages

ECHANGES AUTOUR DE PROBLÉMATIQUES INDUSTRIELLES

FORMATION PRATIQUE organisée par AGIR et animée par un panel d'experts

Michel LOPEZ : Expert technique & Corédacteur du Tec et Doc chocolat - Ex-directeur en chocolaterie industrielle

Patrick SNABRE : Directeur de recherche CNRS – Spécialité : Physique des systèmes complexes (expertise sur la rhéologie, la stabilité et le blanchiment gras du chocolat)

Mathieu DELAMPLE : Responsable de l'Unité de Recherche AGIR - Spécialité : Colloïdes & émulsions (expertise dans les systèmes dispersés alimentaires)

Martine CREPIN, Responsable d'établissement et du Pôle Produits Sucrés AGIR

BULLETIN D'INSCRIPTION

N° Déclaration activité : 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 : PS008 - Matrices chocolatées Date et lieu : 25 et 26 septembre 2018 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. 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.

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.

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 fax au 02.98.10.24.46
 - < 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.
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 à une même formation (même programme 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