



expert en dragéification et enrobage
pan coating expertise



en partenariat avec

FORMATIONS 2020

Stage pratique de dragéification sucre

Cours pratiques en français

PUBLIC

Opérateurs de production,
chefs d'équipe, techniciens R&D

LIEU

Centre Technique Agir, Bordeaux, France

SESSION 2020

Du 19 au 23 octobre 2020

OBJECTIFS

A la fin des 5 jours de formation,
le stagiaire sera capable de :

- > Citer les différents paramètres qui interviennent pendant les phases de gommage, dragéification dure et tendre, coloration et vernis.
- > Expliquer l'influence de ces différents paramètres sur le résultat.
- > Choisir les réglages qui lui permettront de fabriquer le produit voulu.

Stage pratique de dragéification sucre

GOMMAGE - DRAGÉIFICATION - COLORATION - LISSAGE - VERNIS

Les produits turbinés connaissent un essor important sur le marché de la confiserie actuelle mais de nouvelles exigences apparaissent (colorants naturels, double enrobage chocolat-sucré, restrictions sur le dioxyde de titane, etc...). Les produits sont de plus en plus « techniques » et les process pour les fabriquer plus difficiles à maîtriser. Ce stage se propose de

passer en revue l'ensemble des opérations nécessaires à la dragéification sucre, et plus particulièrement celles concernant la confection d'une finition sucre sur intérieurs chocolat. Il se déroule dans les locaux du Centre Technique AGIR de Bordeaux et bénéficie ainsi d'une structure pédagogique parfaitement adaptée.

PUBLIC CONCERNÉ

Opérateurs de production, chefs d'équipe, directeurs de production, techniciens R&D.

DÉROULÉ DE LA FORMATION

COURS THÉORIQUES SUR TOUTES LES ÉTAPES LIÉES A LA DRAGÉIFICATION SUCRE (gommage, grossissage, coloration, lissage et vernis)

- > Principes
- > Matières premières utilisées
- > Modes opératoires

ENROBAGE CHOCOLAT POUR FABRICATION DE PRODUITS DOUBLE ENROBAGE CHOCOLAT-SUCRE

LA PRATIQUE

- > Gommage
- > Dragéification dure
- > Dragéification tendre
- > Coloration, lissage et vernis
- > Décorations et finitions spéciales

Intérieurs travaillés : fruits secs, lentilles chocolat, gélifiés, billes céréales chocolatées, chewing-gum.

ANALYSE POST-PRATIQUE DE TOUS LES PARAMÈTRES INFLUANT SUR LE RÉSULTAT DE CES OPÉRATIONS

- > Tableaux des risques
- > Rattrapage des défauts

INFOS PRATIQUES

Cours pratiques en français

MOYENS UTILISÉS

La formation s'effectue dans les locaux du Centre Technique Agir de Bordeaux sur un matériel de dragéification performant.

INTERVENANT

Frédéric Menguy, Consultant - Formateur

DURÉE ET HORAIRES DE LA FORMATION

5 jours - 40 h
Matin : 8H30 - 12H30
Après-midi : 13H30 - 17H30

LIEU DE LA FORMATION

Centre de Ressources Technologiques Qualifié AGIR

(Agro-alimentaire Innovation Recherche)
37, avenue Albert Schweitzer
33402 TALENCE

COÛT DE LA FORMATION

Total : 2 750 € HT

Restauration midi comprise. Hébergement et restauration du soir non compris. Nous consulter.

INSCRIPTIONS

contact@agir-crt.com
Tél : +33 557 96 83 33

Les formations peuvent être prises en charge par le budget formation. Organisme de formation agréé et référencé Datadock.





*expert en dragéification et enrobage
pan coating expertise*



en partenariat avec

PRACTICAL COURSE 2020

Sugar and chocolate pan coating

Practical course in English

WHO FOR

Operators and production managers,
R&D teams

WHERE

Bordeaux, France

WHEN

OCTOBER 2020, from 26th to 30th

OBJECTIVES

At the end of the 5-day course,
the trainees will be able to :

- > List all the necessary parameters used during the precoating, chocolate coating, hard and soft panning, colouring and polishing.
- > Explain how the result is influenced by each parameter.
- > Choose settings to enable the production of panned products.

Sugar and chocolate pan coating practical course

PRECOATING - HARD & SOFT PANNING - COLOURING - SMOOTHENING - POLISHING

The panned products market is growing fast, but today, especially for sugared products, there are new requirements to consider (natural colours, double coating chocolate-sugar, titanium dioxide restrictions, etc.). Moreover, if chocolate panning process is simpler to master, the chocolate polishing proves to be more complicated.

This course offers to review all the necessary operations needed for sugar and chocolate panning, and especially concerning sugar coated chocolate filled dragées.

This course will take place at Centre Technique Agir of Bordeaux in France which has adapted facilities for this type of process.

WHO FOR

Operators and production managers, R&D teams.

CONTENT

THEORETICAL COURSE ON ALL STEPS LINKED TO PANNING : precoating, chocolate coating, hard and soft panning, colouring and polishing.

- > Fundamentals
- > Raw materials
- > Operational modes

PRACTICAL COURSE

- > Precoating
- > Chocolate coating
- > Hard panning
- > Colouring, smoothening
- > Soft panning
- > Polishing

Centres used : dry fruits, chocolate lentils, jellies, cereal balls, chewing gum.

RESULT ANALYSIS

- > Risk identification
- > Avoid or eliminate defects

TRAINING INFORMATION

Practical course in English

HOW

Hands-on using professional pans & air handling units.

WHO

Frédéric Menguy, Consultant - Trainer

HOW LONG

5 days - 40 hours

Morning: theory

Afternoon: hands-on

WHERE

Centre de Ressources Technologiques Qualifié AGIR

(Agro-alimentaire Innovation Recherche)

37, avenue Albert Schweitzer

33402 TALENCE

HOW MUCH

Total : 2 750 € HT

Lunch included. Hotel and dinner not included.

Please contact us.

REGISTRATION

contact@agir-crt.com

Tél : +33 557 96 83 33



FMDE SARL

Parc d'activité ALBASUD - 35, Avenue du Danemark
CS60380 - 82003 MONTAUBAN Cedex - FRANCE

Tél. +33 648 10 67 32

Mail info@fredericmenguy.fr

www.fredericmenguy.fr

SARL au capital de 10 000 € - RCS Montauban

N° Organisme de formation 73 82 00700 82 - Code APE 8559A

TVA INTRA FR28 808941561 - SIRET 808 941 561 00017

CURSO EN ESPAÑOL

CURSILLOS 2020

Grageado de azúcar Grageado de Chocolate

PUBLICO INTERESADO
Confiteros industriales

LUGAR
Centro técnico AGIR CRT
Talence (Bordeaux) - Francia

SESIONES 2020
Del Lunes 2 al Viernes 6 de Noviembre 2020

OBJETIVOS

**A cabo de los cinco días de cursillo
el participante será capaz de :**

- > Citar los diferentes parámetros que intervienen en grageado de azúcar, grageado de chocolate, coloración y abrillantado
- > Explicar las influencias de los mismos parámetros sobre el resultado final.
- > Escoger los reglajes que permiten de elaborar un producto sencillo.

Curso de grageado de azúcar y chocolate

ENGOMADO - GRAGEADO DURO Y SUAVE - COLORACIÓN - ALISADO - ABRILLANTADO

El mercado de los productos grageados está creciendo rápidamente, pero hoy en día, especialmente para los grageados de azúcar, aparecen nuevos requerimientos (colores naturales, capa doble de chocolate y azúcar, restricciones en el uso del titanio de dióxido, etc.). Además, mientras el grageado es más sencillo de dominar, el abrillantado del chocolate puede ser más complicado.

Este curso se propone examinar todas las operaciones

necesarias para los grageados de azúcar y de chocolate, y especialmente el doble grageado (azúcar sobre chocolate).

Este curso se realizará en el Centro Técnico AGIR CRT de Bordeaux en Francia, el cual está muy adaptado para este tipo de capacitación.

PÚBLICO INTERESADO

Operadores y managers de producción, técnicos de I&D

DESEÑOLLADO DEL CURSILLO

CURSOS TEÓRICOS SOBRE TODAS LAS OPERACIONES LIGADAS AL GRAGEADO:

Engomado, grageado de chocolate, grageado duro y suave de azúcar, coloración y abrillantado

- > Principios
- > Materias primas utilizadas
- > Métodos operatorios

LA PRÁCTICA

- > Engomado
- > Grageado de chocolate
- > Grageado duro de azúcar
- > Coloración y alisado
- > Grageado suave
- > Abrillantado de chocolate y de azúcar

ANÁLISIS POST PRÁCTICAS DE TODOS LOS PARÁMETROS QUE INFLUYEN SOBRE EL RESULTADO DE LAS 3 OPERACIONES

- > Análisis de riesgos a base de tablas sencillas
- > Recuperación de los defectos

INFORMACIONES PRACTICAS

MEDIOS UTILIZADOS

La capacitación se efectúa en los locales del Centro Técnico AGIR CRT de Talence, cerca de Bordeaux.

PRODUCIÉNDOSE

Frédéric Menguy, Asesor - Formador

DURACIÓN DE LA FORMACIÓN

5 días - 40 h

LUGAR DEL CURSILLO

Centre de Ressources Technologiques Qualifié AGIR

(Agro-alimentaire Innovation Recherche)

37, avenue Albert Schweitzer
33402 TALENCE
Francia

COSTE DE LA FORMACIÓN

Coste / día : 550 €

Total : 2 750 €

INSCRIPCIONES

Pide el programa completo o el formulario de inscripción by e-mail info@fredericmenguy.fr o contact@agir-crt.com
Tél : +33 557 96 83 33

